SMK9175

instalar sobre la estufa

manual del usuario

imagine las posibilidades

Gracias por haber escogido este producto Samsung. Por favor, registre su producto en

www.samsung.com/global/register

SAMSUNG

SMK9175ST-XAA-03482J-02_MES.indd 1 2009-09-04 7:10:39

características de su nuevo horno de microondas

- **Aspecto lujoso**

  El exterior de acero inoxidable le da un aspecto lujoso a la cocina. El diseño combina perfectamente con los demás electrodomésticos y le da un aspecto armonioso al interior de la cocina.

- **Sistema de ventilación controlable**

  Puede ajustar la orientación de la ventilación según la ubicación del conducto. También puede seleccionar la potencia de ventilación (Turbo, Alta, media, Baja, Apagada) según la selección de cocción.

- **Cocción instantánea con sólo presionar un botón**

  Este tipo de cocción le permite ahorrar tiempo y cocinar de manera fácil y simple mediante el uso de diversas opciones de cocción instantánea usadas a menudo. Además, el horno para instalar sobre la estufa brinda configuraciones de cocción óptimas para diversos productos y garantiza la satisfacción.

- **Luz de la cubierta**

  Ilumine la experiencia de cocinar con la luz de la cubierta y controle desde el horno el grado de iluminación (Alta/Baja/Apagada)

- **Libro de cocina con 100 recetas de cocción manual y automática**

  ¿No sabe cocinar? La nueva tecnología de cocción automática del horno para instalar sobre la estufa de Samsung ofrece funciones programadas que ayudan a obtener platos perfectamente cocidos en cualquier momento. Sólo debe seleccionar un menú de cocción y los resultados lo dejarán sin palabras.

- **Pantalla VFD**

  Con una pantalla informativa, fluorescente al vacío (VFD), su horno para instalar sobre la cocina le permite utilizar todas las funciones disponibles con total facilidad.

- **Cocción rápida**

  La tecnología de Samsung que combina un horno por convección y un microondas le permite cocinar hasta dos veces más rápido.

SMK9175ST-XAA-03482J-02_MES.indd 2 2009-09-04 7:10:39

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA

A. No intente hacer funcionar este horno con la puerta abierta dado que el funcionamiento con la puerta abierta puede dar como resultado una exposición nociva a energía de microondas. Es importante no alterar ni modificar las trabas de seguridad.

B. No coloque ningún objeto entre la parte delantera del horno y la puerta ni deje que se acumule suciedad o residuos de limpiadores en la superficie de sellado.

C. No haga funcionar el horno si está dañado. Es de especial importancia que la puerta del horno cierre correctamente y que no haya daños en:

1. La puerta (doblada),
2. las bisagras y los pestillos (rotos o sueltos),
3. Las juntas de la puerta y la superficie de sellado.

D. Este horno no debe ser ajustado ni reparado por nadie excepto por personal del servicio técnico adecuadamente calificado.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

SMK9175ST-XAA-03482J-02_MES.indd 3 2009-09-04 7:10:39

información sobre seguridad

Felicitaciones por haber adquirido su nuevo horno de microondas Samsung. Este manual contiene información importante acerca de la instalación, el uso y el cuidado de su electrodoméstico. Lea detenidamente el manual y podrá así aprovechar todas las ventajas y las funciones del horno de microondas.

LO QUE NECESITA SABER SOBRE LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Las advertencias y las instrucciones de seguridad importantes de este manual no cubren todos los problemas y situaciones que podrían ocurrir. Es su responsabilidad usar el sentido común, ser precavido y cuidadoso al instalar, mantener y manejar su horno de microondas.

SÍMBOLOS Y PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Significado de íconos y símbolos en este manual del usuario:

⚠ **ADVERTENCIA**	Peligros o procedimientos inseguros que pueden ocasionar **graves lesiones en las personas e incluso provocar la muerte.**
⚠ **PRECAUCIÓN**	Peligros o procedimientos inseguros que pueden ocasionar **lesiones leves en las personas o daños en la propiedad.**
⚠ **PRECAUCIÓN**	Para reducir el riesgo de incendio, explosión, descarga eléctrica o lesiones personales cuando utilice el horno de microondas, siga estas instrucciones básicas de seguridad.

	NO intentar.
	NO desarmar.
	NO tocar.
	Seguir las instrucciones fielmente.
	Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente.
	Asegúrese de que el aparato tenga conexión a tierra para evitar una descarga eléctrica.
	Comuníquese con el Centro de Servicio Técnico para obtener ayuda.
	Nota

Estos símbolos de advertencia están aquí para evitar que usted u otras personas sufran lesiones.
Sígalos explícitamente.
Una vez que haya leído esta sección, consérvela en un lugar seguro para consultas futuras.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

SMK9175ST-XAA-03482J-02_MES.indd 4 2009-09-04 7:10:41

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar cualquier electrodoméstico, se deben seguir precauciones de seguridad básicas, a saber:

⚠ ADVERTENCIA

ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendio, lesiones personales o exposición a energía de microondas excesiva:

1. Lea todas las instrucciones de seguridad antes de usar este electrodoméstico.
2. Utilice este electrodoméstico sólo para el uso que fue destinado como se describe en el manual.
3. Lea y siga las “Precauciones para evitar la exposición a energía de microondas excesiva” especificadas en esta página.
4. Este electrodoméstico debe conectarse a tierra. Conéctelo sólo a los tomacorrientes adecuadamente conectados a tierra. Es importante que consulte “Instrucciones de conexión a tierra” en la página 6 de este manual.
5. Instale o coloque este electrodoméstico solo de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas.
6. Algunos productos tales como los huevos enteros y los recipientes sellados, como por ejemplo los frascos de vidrio cerrados, pueden explotar y no deben calentarse en este horno.
7. Utilice este electrodoméstico únicamente para el uso que fue destinado como se describe en el manual. No utilice vapores ni productos químicos corrosivos en este electrodoméstico. Este tipo de horno está específicamente diseñado para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
8. Al igual que con cualquier electrodoméstico, se requiere de supervisión cuando es utilizado por niños.
9. No haga funcionar este electrodoméstico si tiene un cable o enchufe dañado, si no funciona correctamente o si fue dañado o se cayó.
10. Nunca intente reparar el horno. Este electrodoméstico debe ser reparado sólo por personal técnico calificado. Comuníquese con la oficina del servicio técnico autorizado más cercana para que examinen, reparen o ajusten el equipo.
11. No tape ni bloquee ninguna de las aberturas del electrodoméstico.
12. No altere ni haga ajustes ni reparaciones en la puerta.
13. No almacene este electrodoméstico al aire libre. No utilice este producto cerca del agua, por ejemplo, cerca del fregadero de la cocina, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o en lugares similares.
14. No sumerja el cable ni el enchufe en agua.
15. Mantenga el cable alejado de superficies calentadas. (incluso la parte posterior del horno).
16. No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o mesada.
17. Cuando limpie las superficies de la puerta y del horno que se ensamblan al cerrar la puerta, utilice sólo jabones o detergentes suaves, no abrasivos, aplicados con una esponja o paño suave. Desenchúfelo antes de limpiarlo.
18. Para reducir el riesgo de incendio en el interior del horno.
    - **a.** No cocine los alimentos en exceso. Preste atención al electrodoméstico cuando coloque en su interior papel, plástico u otros materiales combustibles para facilitar la cocción.
    - **b.** Retire las ataduras de alambre de las bolsas de papel o plástico antes de colocar la bolsa en el horno.
    - **c.** Si los materiales dentro del horno se prenden fuego, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el horno y desconecte el cable de alimentación, o corte la corriente en el fusible o el panel del disyuntor. Si abre la puerta, el fuego puede expandirse.
    - **d.** No utilice el interior para almacenar alimentos u objetos. No deje productos de papel, utensilios de cocina ni alimentos en el interior cuando no utiliza el horno.
19. Los líquidos como, por ejemplo, el agua, la leche, el café o el té se pueden recalentar más allá del punto de ebullición sin que parezca que están hirviendo. No siempre se verán las burbujas o el hervor cuando se retira el recipiente del horno de microondas. ESTO PUEDE HACER QUE LOS LÍQUIDOS CALIENTES DE PRONTO COMIENCEN A HERVIR CUANDO SE MUEVE EL RECIPIENTE O SE COLOCA UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO. Para reducir el riesgo de lesión a las personas:

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

SMK9175ST-XAA-03482J-02_MES.indd 5 2009-09-04 7:10:41

a. No caliente el líquido demasiado.
b. Revuelva el líquido tanto antes como a la mitad del proceso de calentamiento.
c. No utilice recipientes con lados rectos y cuellos estrechos.
d. Después de calentar, deje reposar el recipiente en el horno de microondas durante un tiempo breve antes de sacarlo.
e. Sea muy cuidadoso cuando inserte una cuchara u otro utensilio en el recipiente.

20. Limpie las campanas de ventilación con frecuencia: no se debe acumular grasa en la campana del filtro.
21. Cuando cocine alimentos con fuego debajo de la campana, encienda el ventilador.
22. Tenga cuidado al limpiar el filtro de la campana de ventilación. Los agentes de limpieza corrosivos tales como los limpiadores de horno a base de lejía pueden dañar el filtro.
23. Los alimentos o utensilios de metal de mayor tamaño al normal no deben colocarse en el microondas / horno tostador dado que pueden provocar un incendio o descarga eléctrica.
24. No limpie con paños para fregar de metal. Una pieza puede quemar el paño y tocar las partes eléctricas lo que presenta un riesgo de descarga eléctrica.
25. No utilice productos de papel cuando se hace funcionar el electrodoméstico en modo tostador.
26. No almacene ningún material, distinto de los accesorios recomendados por el fabricante, en este horno cuando no se lo utiliza.
27. No cubra los estantes ni ninguna otra parte del horno con papel de aluminio. Esto provocará el recalentamiento del horno.

⚠ PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN

1. Limpie las campanas de ventilación con frecuencia: no se debe acumular grasa en la campana del filtro.
2. Cuando cocine alimentos con fuego debajo de la campana, encienda el ventilador.
3. Tenga cuidado al limpiar el filtro de la campana de ventilación. Los agentes de limpieza corrosivos tales como los limpiadores de horno a base de lejía pueden dañar el filtro.

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

Este electrodoméstico debe conectarse a tierra. En caso de cortocircuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica ya que ofrece un cable de escape para la corriente eléctrica. Este electrodoméstico está equipado con un cable que incluye un cable y un enchufe de conexión a tierra. El enchufe debe conectarse a un tomacorriente que esté correctamente instalado y conectado a tierra.

⚠ ADVERTENCIA

ADVERTENCIA

El uso inadecuado del enchufe de conexión a tierra puede conducir a un riesgo de descarga eléctrica.

- Enchúfelo a un tomacorriente de 3 clavijas conectado a tierra. No retire la tercera clavija (a tierra). No utilice un adaptador ni altere de otro modo el enchufe con conexión a tierra.
- Consulte a un electricista o técnico calificado si no entiende las instrucciones de conexión a tierra o si no está seguro de si el electrodoméstico está bien conectado a tierra.
- No recomendamos utilizar un cable prolongador con este electrodoméstico. Si el cable de alimentación es demasiado corto, llame a un electricista calificado o a un técnico autorizado para que instale un tomacorriente cerca del electrodoméstico. No obstante, si es necesario utilizar un cable prolongador, lea la sección “Uso de cables prolongadores” que se describe abajo y siga lo que allí se indica.

Uso de los cables prolongadores

Se suministra un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar y caerse debido a un cable más largo. Los juegos de cables más largos o cables prolongadores se encuentran disponibles y pueden usarse si se tiene sumo cuidado. Si se usa un cable largo o un cable prolongador:

1. La especificación eléctrica marcada del juego de cables o cable prolongador debe ser como mínimo igual a la especificación eléctrica del electrodoméstico.
2. El cable prolongador debe ser un cable de 3 hilos de conexión a tierra y se lo debe enchufar en un tomacorriente de 3 ranuras.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

SMK9175ST-XAA-03482J-02_MES.indd 6 2009-09-04 7:10:41

3. El cable más largo debe disponerse de manera tal que no quede colgando de la mesada o mesa en donde los niños pueden tirar de él o tropezarse con él accidentalmente. Si utiliza un cable prolongador, la luz interior puede parpadear y el ventilador puede variar cuando el horno de microondas está encendido. Los tiempos de cocción también pueden ser más largos.

SÍMBOLOS DE ADVERTENCIA IMPORTANTES PARA LA INSTALACIÓN

ADVERTENCIA

La instalación de este electrodoméstico debe estar a cargo de un técnico o una compañía de servicio calificados.

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica, incendio, explosión, problemas con el producto o lesiones.

Desembale el horno, quite todo el material de embalaje y examine el horno para determinar si hay daños como abolladuras en el interior o exterior del electrodoméstico, pestillos de la puerta rotos, rajaduras en la puerta o una puerta que no esté correctamente alineada. Si hay algún daño, no ponga el horno en funcionamiento y notifique de inmediato al distribuidor.

Retire todas las sustancias extrañas como polvo o agua de los terminales y puntos de contacto del enchufe con un paño seco regularmente.

- Desenchufe la alimentación y limpie el enchufe con un paño seco.
- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente estándar adecuadamente conectado a tierra. Su horno debe ser el único electrodoméstico conectado en este circuito.

- Compartir un tomacorriente de pared con otros electrodomésticos utilizando un enchufe múltiple o prolongar el cable de alimentación puede provocar descarga eléctrica o incendio.
- No utilice un transformador eléctrico. Esto puede provocar descarga eléctrica o incendio.
- Asegúrese de que el voltaje, la frecuencia y la corriente de alimentación coincidan con las especificaciones del producto. No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

Mantenga todos los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Podrían utilizarlos para jugar.

Este electrodoméstico debe conectarse a tierra correctamente. Lea las “instrucciones de conexión a tierra” especificadas al comienzo de esta sección y sígalas. No lleve la conexión a tierra a una tubería de gas, ni a una tubería plástica de agua ni a una línea de teléfono.

- Esto puede provocar descarga eléctrica, incendio, explosión o problemas con el producto.
- Nunca enchufe el cable de alimentación a un tomacorriente que no tenga conexión a tierra directa y asegúrese de que la conexión esté de acuerdo con los códigos locales y nacionales.

No corte ni retire la tercera clavija (a tierra) del cable de alimentación bajo ninguna circunstancia.

Conecte el horno a un circuito de 20 A. Cuando conecta el horno a un circuito de 15 A, asegúrese de que el interruptor de circuitos funcione.

No instale este electrodoméstico en un lugar húmedo, aceitoso o cubierto de polvo ni en un lugar expuesto a la luz solar directa y al agua (gotas de lluvia).

- Esto puede provocar descarga eléctrica o incendio.

Enchufe la alimentación al tomacorriente de la pared con firmeza. No utilice un enchufe dañado, un cable de alimentación dañado ni un tomacorriente de pared flojo.

- Esto puede provocar descarga eléctrica o incendio.

No haga funcionar ningún otro electrodoméstico para calentar o cocinar debajo de este equipo.

No coloque la unidad sobre o cerca de ninguna parte de un electrodoméstico para calentar o cocinar.

No lo coloque sobre un fregadero.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

SMK9175ST-XAA-03482J-02_MES.indd 7 2009-09-04 7:10:41

No hale ni doble excesivamente el cable de alimentación.

No retuerza ni ate el cable de alimentación.

No enganche el cable de alimentación de un objeto metálico, ni coloque un objeto pesado sobre el cable de alimentación, ni introduzca el cable de alimentación entre objetos ni lo empuje dentro del espacio que hay detrás del electrodoméstico.

- Esto puede provocar descarga eléctrica o incendio.

No hale del cable de alimentación cuando lo desenchufe.

- Para desenchufar la alimentación, sostenga el enchufe.
- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

Cuando se dañe el enchufe o el cable de alimentación, comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano.

PRECAUCIÓN SÍMBOLOS DE PRECAUCIÓN PARA LA INSTALACIÓN

El electrodoméstico debe colocarse de manera tal que se pueda acceder al enchufe de alimentación.

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio debido a fugas eléctricas.

Desenchufe la alimentación cuando el electrodoméstico no se utilice por períodos prolongados o durante una tormenta eléctrica.

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

ADVERTENCIA SÍMBOLOS DE ADVERTENCIA IMPORTANTES PARA EL USO

Si el electrodoméstico se inunda, comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano: No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

Lea y siga las “Precauciones para evitar la posible exposición a energía de microondas excesiva” especificadas al comienzo de esta sección.

Si el electrodoméstico genera un ruido extraño, olor a quemado o humo, desenchufe de inmediato la alimentación y comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano.

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

En caso de producirse una fuga de gas (como gas propano, gas LP, etc.), ventile de inmediato sin tocar el enchufe de alimentación. No toque el electrodoméstico ni el cable de alimentación.

- No utilice un ventilador.
- Una chispa podría provocar una explosión o un incendio.

Procure que ni la puerta ni el calentador ni ninguna otra parte entre en contacto con el cuerpo mientras cocina o cuando acaba de cocinar.

- No hacerlo puede provocar quemaduras.

En caso de un incendio provocado por grasa en las unidades de superficie debajo del horno, extinga una charola en llamas sobre la superficie cubriéndola por completo con una tapa, una bandeja para hornear o una bandeja plana.

Procure que el alimento no entre en contacto con el calentador mientras lo cocina en el horno.

- Esto puede provocar un incendio.

Nunca descuide las unidades de superficie debajo de su horno en ambientes con altas temperaturas. Los derrames por exceso de hervor producen humo y los derrames de sustancias grasas pueden arder en llamas y diseminarse si el ventilador está funcionando. Para minimizar el funcionamiento automático del ventilador, utilice recipientes de tamaño

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

SMK9175ST-XAA-03482J-02_MES.indd 8 2009-09-04 7:10:41

adecuado y programe altas temperaturas sobre las unidades de superficie sólo cuando sea necesario.

Si los materiales en el interior del horno se encendieran, mantenga la puerta cerrada, apague el horno, desconecte el cable de alimentación o corte la alimentación en el panel del interruptor o fusible. Si abre la puerta, el fuego puede expandirse.

Siempre respete las Precauciones de seguridad cuando utiliza su horno. Nunca intente reparar el horno: contiene voltaje peligroso en el interior. Si se debe reparar el horno, comuníquese con un centro de servicio técnico autorizado cercano.

No intente reparar, desarmar ni modificar el electrodoméstico.

- Como ingresa corriente de alta tensión en el chasis del producto, esto puede provocar descarga eléctrica o incendio.
- Podría estar expuesto a ondas electromagnéticas.
- Cuando sea necesario reparar el electrodoméstico, comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano.

Si alguna sustancia extraña como, por ejemplo, agua ingresa en el electrodoméstico, desenchufe la alimentación y comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano.

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

No toque el enchufe de alimentación con las manos húmedas.

- Esto puede provocar descarga eléctrica.

No desenchufe la alimentación para apagar el electrodoméstico mientras una operación esté en curso.

- Volver a enchufar la alimentación al tomacorriente de la pared puede provocar una chispa y generar una descarga eléctrica o un incendio.

Mantenga todos los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños, ya que pueden ser peligrosos para ellos.

- Si un niño se coloca una bolsa en la cabeza, puede provocarle asfixia.

No deje que los niños ni alguna persona con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas utilice el electrodoméstico sin supervisión.
Asegúrese de que el electrodoméstico esté fuera del alcance de los niños.

- No hacerlo puede provocar una descarga eléctrica, quemaduras o lesiones.

No toque el interior del electrodoméstico inmediatamente después de la cocción, ya que el interior se calienta después de que el horno funciona por un período prolongado o después de calentar una pequeña cantidad de comida.

- No hacerlo puede provocar quemaduras.
- Puede utilizar la función del horno cuando el compartimiento de cocción está vacío.

No utilice papel de aluminio, objetos metálicos (como recipientes, tenedores, etc.) ni recipientes con bordes dorados o plateados.

- Esto puede provocar chispas o incendio.

No utilice ni coloque objetos ni aerosoles inflamables cerca del horno.

- Esto puede provocar un incendio o una explosión.

No introduzca dedos, sustancias extrañas ni objetos metálicos como alfileres o agujas en la entrada, el tomacorriente, las partes de entrada y salida del cartucho de suministro de agua y los orificios. Si se introducen sustancias extrañas en alguno de estos orificios, desenchufe la alimentación del tomacorriente de la pared y comuníquese con el distribuidor del producto o con el centro de servicio técnico más cercano.

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o lesiones.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

SMK9175ST-XAA-03482J-02_MES.indd 9 2009-09-04 7:10:41

No altere ni haga ajustes ni reparaciones en la puerta. Bajo ninguna circunstancia debe quitar el gabinete exterior.

No almacene ni utilice el horno al aire libre.

No caliente ni utilice recipientes de plástico o de papel con la función de cocción.

- Podría provocar un incendio.

PRECAUCIÓN SÍMBOLOS DE PRECAUCIÓN PARA EL USO

Cuando la superficie esté rajada, apague el interruptor de alimentación del electrodoméstico.

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica.

La vajilla y los envases pueden calentarse. Manipúlelos con cuidado.

Los alimentos calientes y el vapor pueden provocar quemaduras. Retire cuidadosamente las tapas de los envases, dirigiendo el vapor lejos de las manos y la cara.

Retire las tapas de los alimentos para bebé antes de calentarlos. Después de calentar los alimentos para bebé, revuelva bien para distribuir el calor en forma pareja. Siempre pruebe los alimentos para corroborar la temperatura antes de alimentar al bebé. Los frascos de vidrio o la superficie de los alimentos pueden parecer más fríos que el interior, el cual puede estar tan caliente como para quemar la boca del niño.

Asegúrese de que todos los utensilios de cocina que se utilicen en el microondas sean los adecuados para este fin.

Cuando utilice utensilios de cocina aptos para microondas, cumpla estrictamente las recomendaciones del fabricante.

No se pare sobre el electrodoméstico ni coloque sobre él objetos (como ropa sucia, fundas para hornos, velas encendidas, cigarrillos encendidos, platos, productos químicos, objetos metálicos, etc.).

- Artículos como trapos de cocina pueden quedar enganchados en la puerta.
- Esto puede provocar descarga eléctrica, incendio, problemas con el producto o lesiones.

No ponga en funcionamiento el electrodoméstico con las manos húmedas.

- Esto puede provocar descarga eléctrica.

No rocíe materiales volátiles como insecticidas en la superficie del electrodoméstico.

- Además de ser nocivo para los humanos, también pueden provocar una descarga eléctrica, un incendio o problemas con el producto.

No coloque el electrodoméstico sobre un objeto frágil como un fregadero o un objeto de vidrio.

- Hacerlo puede provocar daños al fregadero o al objeto de vidrio.

No acerque el rostro ni el cuerpo al electrodoméstico mientras está cocinando o al abrir la puerta inmediatamente después de la cocción.

- Asegúrese de que los niños no se acerquen demasiado al electrodoméstico.
- No hacerlo puede provocar quemaduras en los niños.

No coloque alimentos ni objetos pesados sobre la puerta del horno cuando la abra.

- Los alimentos o el objeto podrían caerse y provocar quemaduras o lesiones.

No enfríe abruptamente la puerta, el interior del electrodoméstico ni el plato vertiendo agua sobre estas partes durante o después de la cocción.

- Esto puede provocar daños en el electrodoméstico. El vapor o rocío de agua puede provocar quemaduras o lesiones.

No intente precalentar el horno ni hacerlo funcionar cuando está vacío.

No cocine sin la charola de vidrio en su lugar, sobre el piso del horno. Los alimentos no se

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

SMK9175ST-XAA-03482J-02_MES.indd 10 2009-09-04 7:10:42

cocinarán correctamente sin la bandeja.

No descongele bebidas congeladas en botellas de cuello angosto. Los envases pueden romperse.

No raye el vidrio de la puerta del horno con un objeto puntiagudo.
- Esto puede provocar que el vidrio se dañe o se rompa.

No almacene nada directamente encima del electrodoméstico cuando está en funcionamiento.

No utilice recipientes sellados. Quíteles los sellos y las tapas antes de utilizarlos. Los recipientes sellados pueden explotar debido a la acumulación de presión incluso después de que el horno se ha apagado.

ADVERTENCIA SÍMBOLOS DE ADVERTENCIA IMPORTANTES PARA LA LIMPIEZA

No rocíe agua directamente sobre el electrodoméstico para limpiarlo.

No utilice benceno, diluyente ni alcohol para limpiar el electrodoméstico.
- Esto puede provocar decoloración, deformación, daños, descarga eléctrica o incendio.

Antes de limpiar o realizar el mantenimiento, desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente de la pared y quite los restos de comida de la puerta y del compartimiento de cocción.
- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

Tenga cuidado de no lastimarse cuando limpia el electrodoméstico (exterior/interior)
- Puede lastimarse con los bordes puntiagudos del electrodoméstico.

No limpie el electrodoméstico con un limpiador a vapor.
- Esto puede provocar corrosión.

Mantenga limpia la parte interna del horno. Las partículas de alimentos o los aceites salpicados que se adhieren a las paredes o al piso pueden causar daños en la pintura y reducir la eficiencia del horno.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

SMK9175ST-XAA-03482J-02_MES.indd 11 2009-09-04 7:10:42

contenido

INSTALACIÓN DE SU NUEVO HORNO DE MICROONDAS 14

14 Control de las piezas
15 Instalación de su horno de microondas
16 Verificar el panel de control
17 Botones del panel de control
18 Encender y seleccionar una pantalla
18 Seleccionar el peso que aparece en pantalla
18 Seleccionar el sonido
18 Ajustar la señal del recordatorio de finalización
19 Seleccionar el seguro para niños
19 Programar el reloj (12HR/24HR)
19 Usar el botón del reloj
19 Ajustar la velocidad del texto
19 Ajustar la Hora de verano
20 Ajustar el Modo Demo
20 Usar la función My Settings (Mis configuraciones)

USO DEL HORNO DE MICROONDAS 21

21 Usar el temporizador de la cocina
21 Usar el botón Stop/Clear (Detener/Eliminar)
21 Usar el botón Help (Ayuda)
21 Usar el botón Start / 1 min.+ (Inicio / 1 min.+)
21 Usar el botón Popcorn (Palomitas)
22 Usar los botones More/Less (Más/Menos)
22 Activar el plato giratorio
22 Encender la luz
22 Encender el ventilador
23 Recalentamiento automático
23 Cuadro de recalentamiento automático
24 Usar el botón Power Defrosting (Descongelamiento automático)
24 Guía de descongelamiento automático
25 Usar el botón Cook Book Recipes (Libro de recetas)
25 Elemento del libro de recetas
29 Usar el botón Auto Cook Recipes (Recetas de cocción automática)
29 Uso accesorio
30 Guía de cocción automática

SMK9175ST-XAA-03482J-02_MES.indd 12 2009-09-04 7:10:42

USO DEL HORNO DE MICROONDAS 36
36 Usar el botón Speed Oven Recipes (Recetas rápidas del horno)
36 Uso accesorio
37 Guía de cocción rápida
42 Usar los tiempos de cocción y niveles de potencia del ajustedel horno de microondas
43 Precalentar el horno
44 Dorar
44 Cocción por convección
45 Cocción combinada (COMBI 1)
46 Cocción combinada (COMBI 2)
47 Cocción combinada (COMBI 3)
48 Cocción combinada (COMBI 4)

GUÍA DE RECIPIENTES Y UTENSILIOS DE COCINA 49
49 Uso recomendado de los utensilios de cocina
49 Uso limitado
49 No recomendado
49 Utensilios de prueba

GUÍA DE COCCIÓN 50
50 Técnicas de cocción
51 Sugerencias generales para cocinar en microondas
51 Guía para cocinar huevos en el microondas
51 Guía para cocinar verduras en el microondas

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE SU HORNO DE MICROONDAS 52
52 Limpieza del exterior
52 Limpieza del interior
52 Limpieza del anillo y el plato giratorio.
53 Almacenamiento y reparación de su horno de microondas
53 Reemplazar la luz de la cubierta/luz de noche
53 Reemplazar la luz del horno
54 Limpieza de los filtros de grasa
55 Reemplazo del filtro de carbón

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 56
56 Verifique estos puntos si el horno de microondas

APÉNDICE 57
57 Especificaciones

GARANTÍA 58
58 Información sobre garantía y servicio técnico
59 Horno de microondas Samsung para instalar sobre la cocina

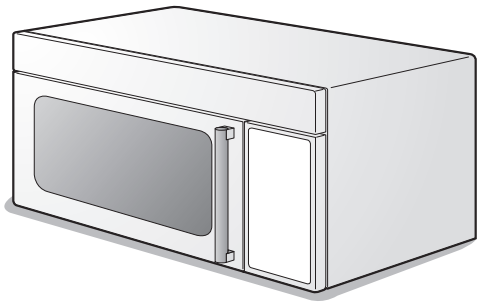
SMK9175ST-XAA-03482J-02_MES.indd 13 2009-09-04 7:10:42

instalación de su nuevo horno de microondas

Asegúrese de seguir estas instrucciones atentamente para que su nuevo horno de microondas funcione de manera adecuada.

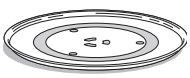
CONTROL DE LAS PIEZAS

Desembale su horno de microondas con cuidado y asegúrese de haber recibido todas las piezas que se indican a continuación. Si su horno de microondas ha sido dañado durante el envío, o si no ha recibido todas las piezas, comuníquese con el Servicio al Cliente de Samsung.
(Consulte la "INFORMACIÓN SOBRE GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO" en la página 58).



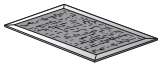
Horno de microondas

Bandeja de cerámica esmaltada

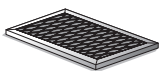


Charola de vidrio

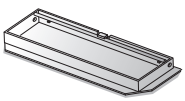
Anillo guía giratorio



Filtros de grasa (2ea)

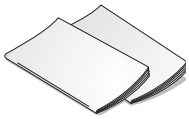


Filtro de carbón

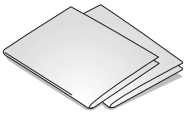


Adaptador del extractor

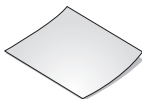
Equipo de herramientas (Tornillos y ménsulas)



Manuales (del Usuario y de Instalación)

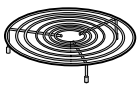


Plantillas (Superior y de pared)



Tarjeta de registro

Libro de recetas



Estante bajo

Estante mediano

Estante alto

SMK9175ST-XAA-03482J-02_MES.indd 14 2009-09-04 7:10:43

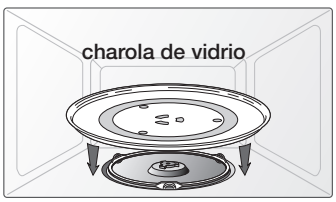
INSTALACIÓN DE SU HORNO DE MICROONDAS

1. Abra la puerta del horno tirando de la manija en el lado derecho de la puerta.

2. Limpie el interior del horno con un paño húmedo.

3. Instale el anillo premontado en la muesca del centro del horno de microondas.

4. Coloque la charola de vidrio en el centro del anillo giratorio premontado para que quede bien sujeta.



Instalación del estante metálico

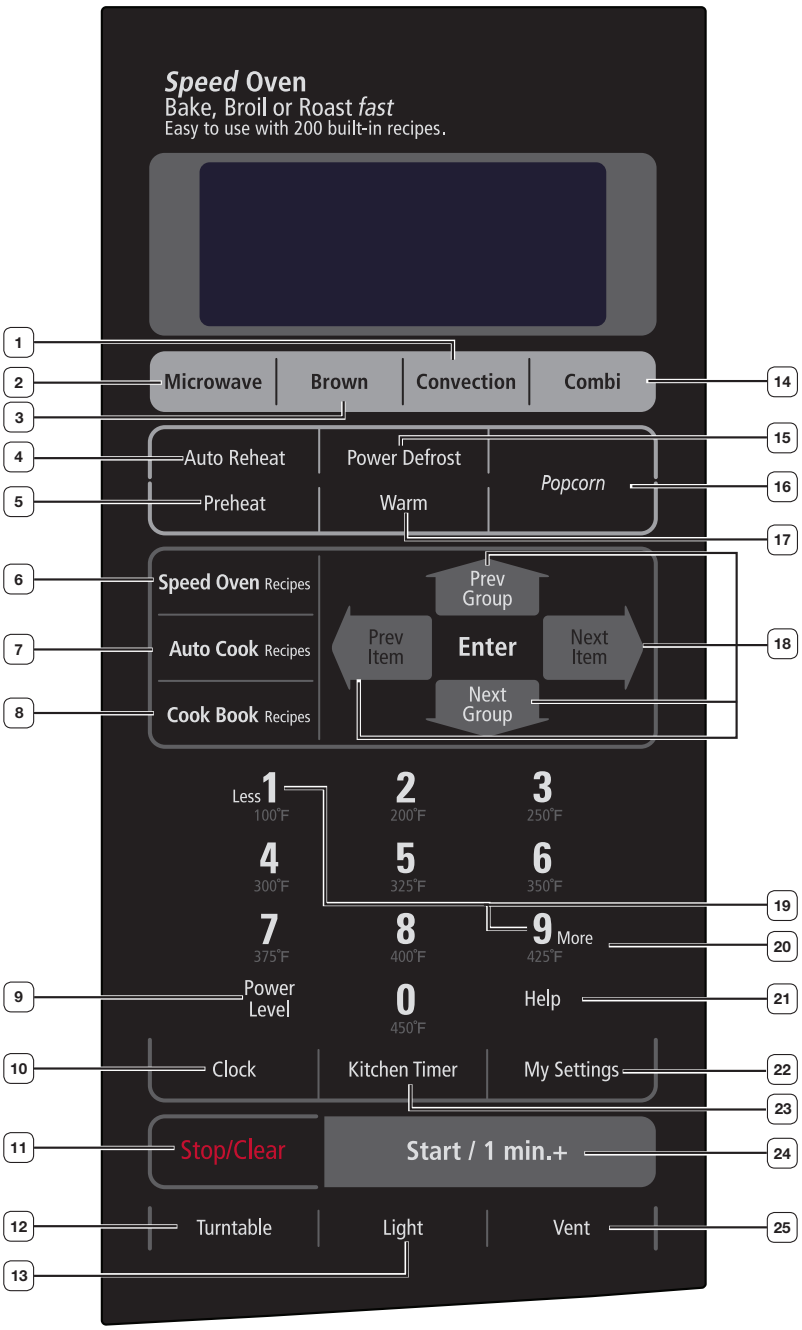
Cuando tenga que usar el estante metálico, colóquelo sobre los ganchos de plástico dentro del horno y asegúrese de que se encuentre en la posición correcta a fin de evitar que se forme un arco eléctrico y dañar el horno.

PRECAUCIÓN Asegúrese de que el estante se encuentre en la posición correcta dentro del microondas para evitar daños en el horno a causa de un arco eléctrico.

SMK9175ST-XAA-03482J-02_MES.indd 15 2009-09-04 7:10:43

instalación de su nuevo horno de microondas

VERIFICAR EL PANEL DE CONTROL



SMK9175ST-XAA-03482J-02_MES.indd 16 2009-09-04 7:10:43

BOTONES DEL PANEL DE CONTROL

1. **CONVECTION (CONVECCIÓN)**
2. **COCINE EN EL MICROWAVE (MICROONDAS)**
3. **BROWN (DORAR)**
   Dore carne y pescado hasta 60 minutos.
4. **AUTO REHEAT (RECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO)**
   Seleccione el tipo de platillo que se va a recalentar.
5. **PREHEAT (PRECALENTAMIENTO)**
   Para obtener mejores resultados, precaliente el horno a la temperatura deseada antes de cocinar.
6. **SPEED OVEN RECIPES (RECETAS RÁPIDAS DEL HORNO)**
   Esta función le permite ahorrar tiempo y cocinar combinando la cocción por microondas y el calentamiento.
7. **AUTO COOK RECIPES (RECETAS DE COCCIÓN AUTOMÁTICA)**
8. **COOK BOOK RECIPES (LIBRO DE RECETAS)**
9. **POWER LEVEL (NIVEL DE POTENCIA)**
   Presione este botón para programar un nivel de potencia que no sea el alto.
10. **CLOCK (RELOJ)**
    Ajuste la hora del día.
11. **STOP/CLEAR (DETENER/ELIMINAR)**
    Presione este botón para detener el horno o corregir un error.
12. **TURNTABLE (PLATO GIRATORIO)**
13. **LIGHT (LUZ)**
14. **COMBI (COMBINADA)**
15. **POWER DEFROST (DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO)**
    Descongele alimentos congelados en forma rápida y automática según el peso.
16. **POPCORN (PALOMITAS)**
17. **WARM (CALENTAR)**
    Mantiene los alimentos calientes a 175 °F hasta una (1) hora
18. **PREV GROUP, NEXT GROUP, PREV ITEM, NEXT ITEM (GRUPO ANTERIOR, GRUPO SIGUIENTE, ELEMENTO ANTERIOR, ELEMENTO SIGUIENTE)**
19. **MORE/LESS (MÁS/MENOS)**
    Aumente o disminuya el tiempo de cocción.
20. **NUMBER/COOKING TEMPERATURE BUTTONS (BOTONES NUMÉRICOS/TEMPERATURA DE COCCIÓN)**
    Programe la temperatura de horneado, el tiempo de cocción, la cantidad y el nivel de potencia.
21. **HELP (AYUDA)**
    Presione este botón para obtener información sobre la función que está utilizando.
22. **MY SETTINGS (MIS CONFIGURACIONES)**
    Presione este botón para programar funciones que no estén relacionadas con la cocción.
23. **KITCHEN TIMER (TEMPORIZADOR DE LA COCINA)**
    Programe el temporizador rápido o de la cocina.
24. **START / 1 MIN.+ (INICIO / 1 MIN.+)**
    Presione este botón para comenzar a cocinar. Agrega un (1) minuto mientras el horno está en funcionamiento.
25. **VENT (VENTILADOR)**

SMK9175ST-XAA-03482J-02_MES.indd 17 2009-09-04 7:10:44

instalación de su nuevo horno de microondas

ENCENDER Y SELECCIONAR UNA PANTALLA

1. Presione el botón **Settings** (Configuraciones) inmediatamente después de enchufar el horno. En la pantalla aparece:

"1-WEIGHT (Peso)

2-SOUND ON/OFF (Sonido activado/desactivado)

4-CHILD LOCK ON/OFF (Seguro para niños activado/desactivado)

3-REMIND ON/OFF (Recordatorio activado/desactivado)

5-CLOCK 12HR/24HR (Reloj 12hr/24hr)

6-WORD PROMPT SPEED (Velocidad del texto)

7-DAYLIGHT SAVING ON/OFF (Hora de verano activada/desactivada)

8-DEMO MODE ON/OFF (Modo Demo activado/desactivado)".

SELECCIONAR EL PESO QUE APARECE EN PANTALLA

Puede seleccionar libras (lbs.) y kilogramos (Kg.).

1. Presione el botón **My Settings (Mis configuraciones)** y luego el botón **1**.
   En la pantalla aparece: **LBS OR KG --- PRESS SETTINGS BUTTON (Lbs. o Kg. --- presione el botón Configuraciones)**
2. Presione el botón **My Settings (Mis configuraciones)**.
   En la pantalla aparece: **KG**
3. Presione repetidamente el botón **My Settings (Mis configuraciones)** para seleccionar las medidas de peso que desea utilizar.
4. Presione el botón **Start (Inicio)**.

SELECCIONAR EL SONIDO

1. Presione el botón **My Settings (Mis configuraciones)** y luego el botón **2**.
   En la pantalla aparece: **SOUND VOLUME CONTROLS --- PRESS SETTINGS BUTTON (Controles de volumen del sonido --- presione el botón Configuraciones)**
2. Presione el botón **My Settings (Mis configuraciones)** para seleccionar **Sound ON (Sonido activado**). Vuelva a presionarlo para seleccionar **Sound OFF (Sonido desactivado).**
3. Presione el botón **Start (Inicio)**.

AJUSTAR LA SEÑAL DEL RECORDATORIO DE FINALIZACIÓN

La señal del recordatorio de finalización puede activarse y desactivarse.

1. Presione el botón **My Settings (Mis configuraciones)** y luego el botón **3**.
   En la pantalla aparece: **REMIND END SIGNAL ON/OFF --- PRESS SETTINGS BUTTON (Señal del recordatorio de finalización activado/desactivado --- presione el botón Configuraciones)**

SMK9175ST-XAA-03482J-02_MES.indd 18 2009-09-04 7:10:44

2. Presione el botón **My Settings (Mis configuraciones)** para seleccionar ON (Activado). Vuelva a presionarlo para seleccionar OFF (Desactivado).
3. Presione el botón **Start (Inicio)**. La pantalla vuelve a la hora del día. Para desactivar la señal de recordatorio de finalización, repita los pasos 1 a 3 de arriba.

SELECCIONAR EL SEGURO PARA NIÑOS

1. Presione el botón **My Settings (Mis configuraciones)** y luego el botón **4**. En la pantalla aparece: **CHILD LOCK ON / OFF --- PRESS SETTINGS BUTTON (Seguro para niños activado/desactivado --- presione el botón Configuraciones)**
2. Presione el botón **My Settings (Mis configuraciones)** para seleccionar **Lock ON (Seguro activado)**. Vuelva a presionarlo para seleccionar **Lock OFF (Seguro desactivado)**.
3. Presione el botón **Start (Inicio)**.

PROGRAMAR EL RELOJ (12HR/24HR)

1. Presione el botón **My Settings (Mis configuraciones)** y luego el botón **5**. En la pantalla aparece: **CLOCK 12HR/24HR --- PRESS SETTING BUTTON (Reloj de 12hr/24hr --- presione el botón Configuraciones)**
2. Presione el botón **My Settings (Mis configuraciones)** y seleccione **24HR.** Vuelva a presionarlo para seleccionar **12HR.**
3. Presione el botón **Start (Inicio)**.

USAR EL BOTÓN DEL RELOJ

1. Presione el botón **Clock (Reloj)**. En la pantalla aparece: **SET CLOCK WITH NUMERIC BUTTON (Programar el reloj con los botones numéricos)**
2. Utilice los botones numéricos para ingresar la hora actual. Debe presionar por lo menos tres botones para programar el reloj. Por ejemplo, si son las 5:00, presione 5, 0, 0. En la pantalla aparece: **5:00**
3. Vuelva a presionar **Clock (Reloj)**. Aparecen dos puntos indicando que la hora está programada. Si hay una interrupción en el suministro de energía, deberá reprogramar el reloj. Mientras la cocción está en progreso, usted puede saber la hora del día presionando el botón **Clock (Reloj)**.

AJUSTAR LA VELOCIDAD DEL TEXTO

1. Presione el botón **My Settings (Mis configuraciones)** y luego el botón **6**. En la pantalla aparece: **WORD PROMPT SPEED --- PRESS SETTINGS BUTTON (Velocidad del texto --- presione el botón Configuraciones)**
2. Presione el botón **My Settings (Mis configuraciones)**. En la pantalla aparece: **SLOWEST (Más lenta)**
3. Presione repetidamente el botón Settings (Configuraciones) para seleccionar la Velocidad del texto que desea utilizar: **SLOWEST, SLOW, NORMAL, FAST, FASTEST (Más lenta, Lenta, Normal, Rápida, Más rápida)**
   Si continúa presionando el botón Settings (Configuraciones), se realizarán ciclos en el orden que se indica aquí: **MÁS LENTA, LENTA, NORMAL, RÁPIDA, MÁS RÁPIDA**
4. Presione el botón **Start (Inicio)**.

AJUSTAR LA HORA DE VERANO

1. Presione el botón **My Settings (Mis configuraciones)** y luego el botón **7**. En la pantalla aparece: **DAYLIGHT SAVING TIME --- PRESS SETTINGS BUTTON (Hora de verano --- presione el botón Configuraciones)**
2. Presione el botón **My Settings (Mis configuraciones)** para seleccionar **Time ON (Hora activada)**. Vuelva a presionarlo para seleccionar **Time OFF (Hora desactivada)**.
3. Presione el botón **Start (Inicio)**. La hora del día se adelanta una hora. Si se selecciona OFF (desactivada), la hora se atrasa una hora. Si se programa el reloj en la hora estándar, esta función permite realizar cambios de horario convenientes sin necesidad de volver a programar el reloj. La Hora de verano comienza para la mayor parte de Estados Unidos a las 2 a.m. el primer domingo de abril y se cambia al horario estándar a las 2 a.m. el último domingo de octubre.

SMK9175ST-XAA-03482J-02_MES.indd 19 2009-09-04 7:10:44

AJUSTAR EL MODO DEMO

1. Presione el botón **My Settings (Mis configuraciones)** y luego el botón **8**.
   En la pantalla aparece: **DEMO MODE ON/OFF --- PRESS SETTINGS BUTTON (Modo Demo activado/desactivado --- presione el botón Configuraciones)**
2. Presione el botón **My Settings (Mis configuraciones)** para seleccionar **Demo ON (Demo activado)**. Vuelva a presionarlo para seleccionar **Demo OFF (Demo desactivado).**
3. Presione el botón **Start (Inicio)**.

USAR LA FUNCIÓN MY SETTINGS (MIS CONFIGURACIONES)

Su nuevo horno de microondas puede personalizarse según sus gustos.
Simplemente presione Settings (Configuraciones) para programar estas opciones. Para su comodidad, todas las opciones se encuentran resumidas en la siguiente tabla:

Elemento No.	Opciones de configuración	Descripción	Operación
1	Visualización de peso	Las opciones de peso son libras y kilogramos.	Presione Settings (Configuraciones), 1 y seleccione presionando repetidamente Settings. Para programar, presione Start (Inicio).
2	Sonido	El volumen del sonido puede activarse y desactivarse.	Presione Settings (Configuraciones), 2 y seleccione presionando repetidamente Settings. Para programar, presione Start (Inicio).
3	Señal de recordatorio de finalización	La señal de recordatorio de finalización puede activarse y desactivarse.	Presione Settings (Configuraciones), 3 y seleccione presionando repetidamente Settings. Para programar, presione Start (Inicio).
4	Seguro para niños	Esta función impide que los niños utilicen el horno sin supervisión.	Presione Settings (Configuraciones), 4 y seleccione presionando repetidamente Settings. Para programar, presione Start (Inicio).
5	Reloj	El reloj puede indicar los modos 12HR o 24HR.	Presione Settings (Configuraciones), 5 y seleccione presionando repetidamente Settings. Para programar, presione Start (Inicio).
6	Velocidad del texto	Hay cinco velocidades, desde el Nivel 1 (el más lento) al Nivel 5 (el más rápido). La configuración por defecto es el Nivel 3.	Presione Settings (Configuraciones), 6 y seleccione presionando repetidamente Settings. Para programar, presione Start (Inicio).
7	Ajustes para la hora de verano	El horario puede adelantarse una hora para la hora de verano sin reprogramar el reloj.	Presione Settings (Configuraciones), 7 y seleccione presionando repetidamente Settings. Para programar, presione Start (Inicio).
8	Modo Demo	El modo Demo puede activarse y desactivarse.	Presione Settings (Configuraciones), 8 y seleccione presionando repetidamente Settings. Para programar, presione Start (Inicio).

- Si hay una interrupción en el suministro de energía, deberá reprogramar estas opciones.

SMK9175ST-XAA-03482J-02_MES.indd 20 2009-09-04 7:10:44

uso del horno de microondas

USAR EL TEMPORIZADOR DE LA COCINA

1. Presione el botón **Kitchen Timer (Temporizador de la cocina)**.
   (Tiempo máximo 99 min. 99 seg.)
   En la pantalla aparece:
   SET TIME WITH NUMERIC BUTTON (Programar la hora con los botones numéricos)
2. Utilice los botones numéricos para programar la cantidad de tiempo que desee establecer para el temporizador.
3. Presione el botón **Start (Inicio)**.
   La pantalla cuenta regresivamente y emite señales sonoras cuando el tiempo ha llegado a su fin.

USAR EL BOTÓN STOP/CLEAR (DETENER/ELIMINAR)

El botón **Stop/Clear (Detener/Eliminar)** le permite borrar instrucciones que ha ingresado.
También le permite detener el ciclo de cocción del horno, de manera que pueda revisar los alimentos.

- Para que el horno haga una pausa durante la cocción: presione una vez el botón **Stop/Clear (Detener/Eliminar)**. Para reiniciar, presione el botón **Start (Inicio)**.
- Para detener la cocción, borrar las instrucciones y regresar la pantalla del horno a la hora del día: presione dos veces el botón **Stop/Clear (Detener/Eliminar)**.
- Para eliminar instrucciones que acaba de ingresar: presione una vez el botón **Stop/Clear (Detener/Eliminar)**, luego vuelva a ingresar las instrucciones.
- Para cancelar la configuración del temporizador: presione una vez el botón **Stop/Clear (Detener/Eliminar)**.

USAR EL BOTÓN HELP (AYUDA)

El microondas ofrece instrucciones útiles para muchos procedimientos.

1. Cuando necesite información sobre las funciones y consejos útiles, presione el botón **Help (Ayuda)** y luego el botón sobre el que desea obtener información. La información de ayuda está disponible en idioma (inglés).

USAR EL BOTÓN START / 1 MIN.+ (INICIO / 1 MIN.+)

Este botón ofrece una manera conveniente de calentar alimentos en incrementos de 1 minuto en el nivel de potencia Alta.

1. Presione una vez el botón **Start / 1 min.+ (Inicio / 1 min.+)** por cada minuto que desee cocinar el alimento. Por ejemplo, presiónelo dos veces para dos minutos. El tiempo aparece en pantalla, y el horno comienza automáticamente.
2. Agregue minutos a un programa ya en progreso presionando el botón **Start / 1 min.+ (Inicio / 1 min.+)** por cada minuto que desee agregar.

USAR EL BOTÓN POPCORN (PALOMITAS)

1. Presione el botón **Popcorn (Palomitas)**. En la pantalla aparece:
   POPCORN 3.5 OZ. (Palomitas 3.5 oz.)
2. Presione repetidamente el botón para seleccionar la porción que desea. La pantalla mostrará cíclicamente todas las porciones disponibles. Una vez que haya seleccionado la porción correcta, el horno de microondas comenzará a cocinar automáticamente. Si no necesita leer todas las opciones de menú, simplemente presione el botón **Start (Inicio)** para comenzar la cocción. Si desea verificar el tiempo de cocción, presione el botón **Popcorn (Palomitas)**. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, el horno emitirá una señal sonora. A continuación, la señal sonará cada minuto hasta que se abra la puerta.

Elemento	Peso	Comentarios
Popcorn (Palomitas)	3.5 oz. 3.0 oz. 1.75 oz.	• Use una bolsa de palomitas de maíz sólo para microondas. • Tenga cuidado cuando retira y abre la bolsa caliente del horno.

SMK9175ST-XAA-03482J-02_MES.indd 21 2009-09-04 7:10:44

USAR LOS BOTONES MORE/LESS (MÁS/MENOS)

Los botones More (Más) o Less (Menos) le permiten ajustar los tiempos de cocción preconfigurados. Sólo funcionan con las etapas de cocción 1, 2 y 3, botones MW, Brown, Combi, Convection, Auto Reheat, Preheat, Warm, Popcorn, Kitchen Timer, Speed Cook, Auto Cook (Microondas, Dorar, Combinada, Convección, Recalentamiento automático, Precalentamiento, Calentar, Palomitas, Temporizador de la cocina, Cocción rápida, Cocción automática).
Utilice los botones More (Más) o Less (Menos) sólo después de que la cocción haya comenzado.

1. Para AGREGAR más tiempo a un procedimiento de cocción:
   Presione el botón '9/More' (9/Más). Cada vez que lo presiona, agrega 10 segundos al tiempo de cocción.
2. Para REDUCIR el tiempo de un procedimiento de cocción:
   Presione el botón '1/Less' (1/Menos). Cada vez que lo presiona, reduce el tiempo de cocción 10 segundos.
3. Si presiona el botón '9/More' (9/Más) o '1/Less' (1/Menos) después de seleccionar el botón Auto cook (Cocción automática) o Speed cook (Cocción rápida), cada vez que lo presiona aumenta o reduce el tiempo de cocción un 8%.

ACTIVAR EL PLATO GIRATORIO

Para obtener mejores resultados de cocción, deje el plato giratorio activado. Puede desactivarse para platos grandes.
Presione el botón Turntable para activar o desactivar el **plato giratorio**.

A veces el plato giratorio puede estar demasiado caliente. Tenga cuidado cuando toque el plato giratorio durante y después de la cocción.

ENCENDER LA LUZ

Presione el botón **Light** para encender o apagar la luz. Presiónelo **una vez** para luz alta, **dos veces** para luz baja, **tres veces** para apagar la luz.

ENCENDER EL VENTILADOR

La ventilación elimina los vapores de la superficie de cocción.
Presione el botón **Vent** (Ventilador) **una vez** para velocidad de ventilador turbo, **dos veces** para velocidad de ventilador alta, **tres veces** para velocidad de ventilador media, **cuatro veces** para velocidad de ventilador baja y **cinco veces** para apagar el ventilador.

El ventilador protege el microondas del exceso de calor que sube de la cubierta que está debajo. Si detecta demasiado calor, se enciende automáticamente. Si fue usted quien encendió el ventilador, quizás note que no puede apagarlo. El ventilador se apagará automáticamente cuando las partes internas estén frías. El ventilador puede permanecer encendido durante 30 minutos o más después de haber apagado los controles de la cubierta y el microondas.

SMK9175ST-XAA-03482J-02_MES.indd 22 2009-09-04 7:10:44

RECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO

Para recalentar alimentos, seleccione el tipo de platillo y el número de porciones que desea recalentar, y el horno de microondas programa automáticamente el tiempo de recalentamiento.

1. Presione el botón **Auto Reheat (Recalentamiento automático)**.
   En la pantalla aparece: **SELECT ITEM WITH AUTO REHEAT BUTTON (Seleccione el alimento con el botón recalentamiento automático)**.
2. Presione repetidamente el botón **Auto Reheat (Recalentamiento automático)** para seleccionar el tipo de platillo que desea recalentar.
   La cantidad inicial para cada tipo de platillo es de una porción.
   En la pantalla aparece: **PLATE OF FOOD CASSEROLE PASTA REHEAT SOUP REHEAT (Plato de comida, recalentar guisados y pastas, recalentar sopas)**
   Puede seleccionar hasta cuatro porciones para recalentar guisados, pastas y sopas.
   Para un plato de comida solamente se puede programar una porción.
3. Utilice los **botones numéricos** para aumentar el tamaño de la porción.
   Por ejemplo, para tres porciones, presione el botón "3".
   (Remítase al Cuadro de recalentamiento automático para consultar las porciones).
   En la pantalla aparece el número de porciones que ha seleccionado:
   3 SERVINGS PRESS START (3 porciones, presione Inicio)
4. Presione el botón **Start (Inicio)**, y empezará el recalentamiento.

CUADRO DE RECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO

- Siga estas instrucciones cuando recaliente automáticamente los distintos tipos de alimentos.

Elemento	Peso	Comentarios
Plato de comida	1 porción	• Utilice sólo alimentos precocidos refrigerados. • Cubra el plato con un envoltorio plástico con ventilación o papel encerado. • Contenido -3 a 4 oz. de carne, ave o pescado (hasta 6 oz. con hueso) -1/2 taza de almidón (papas, pastas, arroz, etc.) -1/2 taza de verduras (alrededor de 3 a 4 oz.)
Guisado	1 a 4 porciones (8 oz. por porción)	• Utilice sólo alimentos refrigerados. • Cubra con una tapa o un envoltorio plástico con ventilación. • Revuelva la comida bien antes de servirla.
Recalentamiento de pasta	1 a 4 porciones (8 oz. por porción)	
Recalentar sopas	1 a 4 porciones (8 oz. por porción)	

SMK9175ST-XAA-03482J-02_MES.indd 23 2009-09-04 7:10:44

USAR EL BOTÓN POWER DEFROSTING (DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO)

Para descongelar alimentos congelados, programe el peso del alimento y el horno de microondas automáticamente programará el tiempo de descongelamiento, el nivel de potencia y el tiempo de reposo.

Tenga en cuenta que descongelar alimentos que pesen más de 1 lb. llevará varios minutos más que descongelar alimentos que pesen menos.

Para descongelar alimentos congelados, programe el peso de los alimentos y el horno microondas automáticamente programará el tiempo de descongelamiento y el nivel de potencia.

1. Presione el botón **Power Defrost (Descongelamiento automático)**. En la pantalla aparece: **SELECT ITEM WITH POWER DEFROST BUTTON (Seleccione el elemento con el botón Descongelamiento automático)**
2. Presione repetidamente **Power Defrost (Descongelamiento automático)** de 1 a 4. En la pantalla aparece: **ENTER WEIGHT WITH NUMERIC BUTTON (Ingrese el peso con los botones numéricos)**
   Los siguientes elementos aparecen en la pantalla: **MEAT 0.0 LBS POULTRY 0.0 LBS FISH 0.0 LBS BREAD 0.0 LBS (Carne 0.0 lb., aves 0.0 lb., pescado 0.0 lb., pan 0.0 lb.)**
3. Ingrese el peso deseado con los botones numéricos. En la pantalla aparece: **PRESS START (Presione Inicio)**
4. Presione el botón **Start (Inicio)** nuevamente.
5. Cuando el horno emita la señal sonora, abra la puerta y dé vuelta los alimentos. Presione el botón **Start (Inicio)** para comenzar a descongelar.
   - Cambie de lugar a la mitad del proceso de recalentado.

GUÍA DE DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO

- Siga estas instrucciones cuando descongele distintos tipos de alimentos.

ALIMENTO	CANTIDAD ESTÁNDAR	PROCEDIMIENTO
Rosbif, puerco	2.5 a 6 lbs.	Comience con el alimento ubicado con el lado de la grasa hacia abajo. Después de cada etapa, gire el alimento y cubra cualquier parte caliente con tiras finas de papel de aluminio.
Bistecs, chuletas, pescado	0.5 a 3 lbs.	Después de cada etapa, reacomode el alimento. Si hay alguna parte del alimento caliente o descongelada, protéjala con trozos planos y angostos de papel de aluminio. Quite cualquier parte del alimento que esté casi descongelada. Déjelo reposar, cubierto, durante 5 a 10 minutos.
Carne molida	0.5 a 3 lbs.	Después de cada etapa, retire cualquier parte del alimento que esté casi descongelada. Deje reposar la carne, cubierta con papel de aluminio, durante 5-10 minutos
Pollo entero	2.5 a 6 lbs.	Retire los menudos antes de congelar aves. Comience descongelando con el lado de la pechuga hacia abajo. Después de la primera etapa, gire el pollo y cubra cualquier parte caliente con tiras finas de papel de aluminio. Después de la segunda etapa, vuelva a cubrir cualquier parte caliente con tiras finas de papel de aluminio. Déjelas reposar, cubiertas, durante 30 a 60 minutos en la heladera.
Piezas de pollo	0.5 a 3 lbs.	Después de cada etapa, reacomode o retire cualquier parte del alimento que esté casi descongelada. Deje reposar durante 10-20 minutos.
Pan	0.1-2 lbs.	Acomode los bollos en un círculo o el pan de manera horizontal sobre papel de cocina en la mitad del plato giratorio. Dé vuelta los bollos en la mitad del tiempo de descongelamiento.

Verifique los alimentos cuando lo indica el horno. Después de la etapa final, pequeñas partes aún pueden estar con hielo, déjelas reposar para continuar el descongelamiento. No descongele hasta el punto en que todos los cristales de hielo se hayan derretido. Proteger las carnes asadas y bistecs con pequeños trozos de aluminio evita que los bordes se cocinen antes de que el centro del alimento se haya descongelado. Use tiras uniformes, planas y angostas de papel de aluminio para cubrir los bordes y las partes más delgadas del alimento.

SMK9175ST-XAA-03482J-02_MES.indd 24 2009-09-04 7:10:45

uso del horno de microondas

USAR EL BOTÓN COOK BOOK RECIPES (LIBRO DE RECETAS)

El menú del Cook Book (Libro de recetas) contiene 100 elementos.

1. Presione el botón **Cook Book Recipes (Libro de recetas)**.
2. Ingrese el número del elemento con los botones numéricos.
3. Presione el botón **Enter (Ingresar)**. En la pantalla aparece: **PRESS START (Presione Inicio)**
4. Presione el botón **Start / 1 min.+ (Inicio / 1 min.+)**. Los elementos del menú del Libro de recetas pueden seleccionarse de dos maneras:

   1. Elegir el elemento con el botón Prev Group, Next Group, Prev item, Next item (Grupo anterior, Grupo siguiente, Elemento anterior, Elemento siguiente).
   2. Elegir el elemento directamente con los botones numéricos.

ELEMENTO DEL LIBRO DE RECETAS

ALIMENTO	No. de cocción	Tipo de alimento
Tapas y entradas	1	Pasteles de cangrejo con mostaza y limón
	2	Quesadillas fáciles
	3	Espárragos envueltos en jamón y parmesano
	4	Dip de frijoles y capas del sudoeste
	5	Queso Brie glaseado
	6	Frutos secos a la naranja
	7	Camarones al curry
	8	Alitas de pollo horneadas al estilo Búfalo
	9	Ensalada de queso de cabra y hierbas
	10	Ensalada de rúcula y hongos portobello
	11	Sopa crema de vegetales
	12	Sopa china picante y ácida
Platillos principales - Carnes	13	Pastel de carne norteamericano
	14	Filete Stroganoff
	15	Sirloin Steak (contrafilete) estilo coreano
	16	Hamburguesas del sudoeste
	17	Tamale de carne
	18	Matambre con salsa de cebollas coloradas
	19	Carne de cerdo asada a las hierbas
	20	Costillitas "barbacoa" al horno
	21	Solomillo de cerdo con glaseado de jarabe de arce
	22	Chuletas de cerdo rellenas de espinaca
	23	Jerk Pork (cerdo)
	24	Bistec de jamón frotado con chile

SMK9175ST-XAA-03482J-02_MES.indd 25 2009-09-04 7:10:45

ALIMENTO	No. de cocción	Tipo de alimento
Platillos principales - Carnes	25	Salchicha italiana y frittata de mozzarella
	26	Ternera con sabroso relleno
	27	Chuletas de cordero con glaseado de romero
Platillos principales - Aves	28	Pollo asado al romero
	29	Chili blanco de pollo
	30	Estofado de pollo y verduras cubierto de masa hojaldrada
	31	Pollo Tandoori
	32	Pechuga de pavo asada
	33	Pollo con glaseado de albaricoque
	34	Parrillada de pollo
	35	Gallinita del Norte de Italia
	36	Pollo frito al horno
	37	Kebab de pollo caribeño
	38	Paella de pollo
	39	Ensalada Caesar de pollo
	40	Ensalada de pollo con salsa de cacahuate
Platillos principales - Pescados	41	Lenguado con tomates y zapallito italiano
	42	Platija en tiras
	43	Pescado frito al horno
	44	Bacalao con pan molido al ajillo
	45	Salmón con pepinos
	46	Salmón glaseado con espinacas
	47	Filetes de salmón con especias
	48	Brochettes de pez espada turco
	49	Vieiras al estragón
	50	Risotto con limón y camarones
	51	Scampi de camarones
Platillos principales - Pastas	52	Pastas con salsa de carne y tres tomates
	53	Lasaña al estilo casero
	54	Pastas con tomates y brócoli
	55	Macarrones con queso poco clásicos
	56	Guisado de atún y fideos
	57	Albóndigas asadas al horno con pastas

SMK9175ST-XAA-03482J-02_MES.indd 26 2009-09-04 7:10:45

ALIMENTO	No. de cocción	Tipo de alimento
Platillos principales - Vegetarianos	58	Risotto de tomates y espinaca
	59	Berenjena asada al horno con parmesano
	60	Enchiladas de verduras Tex-Mex
	61	Pizzas de pan árabe con verduras sin culpas
Verduras y guarniciones	62	Espárragos asados
	63	Gratín de brócoli y queso
	64	Brócoli asado con jengibre y lima
	65	Habichuelas al vinagre de eneldo
	66	Pimientos asados al ajillo
	67	Confitura de arándanos y naranjas
	68	Batatas acarameladas
	69	Ensalada de habichuelas y papas asadas al horno
	70	Papas al ajillo y romero
	71	Papas con parmesano horneadas dos veces
	72	Abanicos de papa a las hierbas
	73	Guisado de papa, tomate y cebolla
	74	Espaguetis de calabaza con tomates
	75	Calabaza al horno con jarabe de arce
	76	Calabaza asada con parmesano
	77	Calabaza asada con hierbas
	78	Espinaca mustia con tocino
	79	Gratín de tomates con capa de parmesano

SMK9175ST-XAA-03482J-02_MES.indd 27 2009-09-04 7:10:45

ALIMENTO	No. de cocción	Tipo de alimento
Postres y panes rápidos	80	Pastel doble de arándanos
	81	Tarta rústica de manzanas
	82	Pastel festivo de calabaza y queso
	83	Crocante de manzanas de otoño
	84	Pastel de duraznos sureños
	85	Pastel de manzanas de la abuela
	86	Budín de chocolate y bananas
	87	Tarta de queso estrella de Hollywood
	88	Barras de mermelada de frambuesa cubiertas con streusel
	89	Brownies con caramelo de dulce de leche
	90	Barras con crema de limón
	91	Manzanas al horno - Nueva Inglaterra
	92	Galletitas Chocolate Decadence
	93	Galletitas de pasas y la mejor avena
	94	Caramelo de dulce de leche muy rocoso
	95	Pizza de doble chocolate
	96	Salsa de caramelo de dulce de leche para amantes del chocolate
Postres y panes rápidos	97	Muffins de abundante zanahoria y salvado
	98	Muffins de naranja y arándanos de la cosecha
	99	Pastel de zapallitos italianos
	100	Pan de maíz yanqui

SMK9175ST-XAA-03482J-02_MES.indd 28 2009-09-04 7:10:45

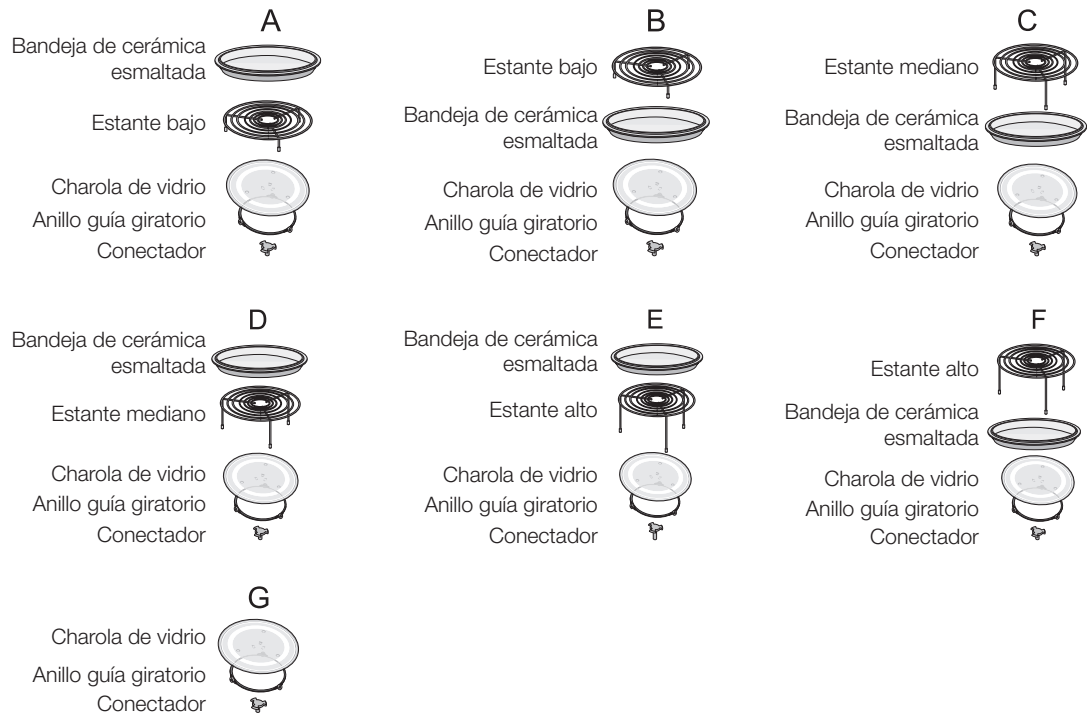
USAR EL BOTÓN AUTO COOK RECIPES (RECETAS DE COCCIÓN AUTOMÁTICA)

El menú de Auto Cook (Cocción automática) contiene 46 elementos.

1. Presione el botón **Auto Cook Recipes (Recetas de cocción automática)**.
   En la pantalla aparece: **PRESS THE PREV/NEXT GROUP BUTTON OR THE NUMBER OF ITEM WITH NUMERIC BUTTON (Presione el botón Grupo anterior/siguiente o el número del elemento con los botones numéricos)**
2. Presione el botón **Prev/ Next Group (Grupo anterior/siguiente)**. Puede seleccionar uno de ocho grupos.**'MELT, KIDS MEALS, INSTANT COOK , COOK, RICE/NOODLE, BREADS/CAKE, DESSERTS, SNACKS' (Derretir, Comidas para niños, Cocción instantánea, Cocinar, Arroz/Fideos, Panes/Pasteles, Postres, Snacks)**
3. Presione el botón **Enter** (Ingresar). En la pantalla aparece:
   PRESS THE PREV/NEXT ITEM BUTTON (Presione el botón Elemento anterior/siguiente)
4. Presione el botón **Prev/ Next Item (Elemento anterior/siguiente)**.
   Puede seleccionar un elemento del Grupo que seleccionó.
5. Presione el botón **Enter (Ingresar)**. En la pantalla aparece: **SELECT SERVING WITH NUMERIC BUTTON (Seleccione la porción con los botones numéricos)**
6. Presione el botón del **número 2**. Se seleccionan 2 porciones. En la pantalla aparece: **PRESS START (Presione Inicio)**
   número 1: 1 porción, número 2: 2 porciones,
   número 3: 3 porciones, número 4: 4 porciones.
7. Presione el botón **Start / 1 min.+ (Inicio / 1 min.+)** para comenzar la cocción. Los elementos del menú de Cocción automática pueden seleccionarse de dos maneras:

   1. Elegir el elemento con el botón Prev Group, Next Group, Prev item, Next item (Grupo anterior, Grupo siguiente, Elemento anterior, Elemento siguiente).
   2. Elegir el elemento directamente con los botones numéricos.

USO ACCESORIO



SMK9175ST-XAA-03482J-02_MES.indd 29 2009-09-04 7:10:46

GUÍA DE COCCIÓN AUTOMÁTICA

DERRETIR

No. de cocción	Tipo de alimento	estándar	Instrucciones	Tipo de accesorio
1	Nachos	1 porción	Coloque las tortillas de maíz en el plato sin superponerlas. Espolvoréelas con queso en forma pareja. Contenido: -2 tazas de tortillas de maíz: -1/3 taza de queso rallado	G
2	Derretir manteca	1 barra (¼ lb.) 2 barras (½ lb.)	Quite el envoltorio y corte la manteca a la mitad en forma vertical. Coloque la manteca en el recipiente, cúbralo con papel encerado. Revuelva bien después de finalizar y deje reposar de 1 a 2 minutos.	G
3	Derretir chocolate	1 taza de pepitas	Coloque las pepitas de chocolate en un recipiente apto para microondas. Revuelva bien en la mitad del tiempo cuando el horno emita una señal sonora, y vuelva a iniciar el horno. A menos que se revuelva, el chocolate mantiene su forma incluso cuando termina el tiempo de calentamiento.	G
4	Papas rellenas	1 EA 2 EA (5~7 oz./cada una)	Corte la papa cocida en 4 rebanadas parejas. Quite la pulpa de la papa dejando aproximadamente 1/4" de piel. Coloque las cáscaras al estilo de los rayos de una rueda alrededor del plato. Espolvoree con tocino, cebollas y queso. No las cubra.	G
5	Ablandar queso crema	1 paquete (8 oz.)	Desenvuelva el queso crema y colóquelo en un recipiente apto para microondas. Deje reposar 1 a 2 min.	G
6	Ablandar helado	1 pinta ½ galón	Quite la tapa de la caja. Coloque la caja en el centro del horno de microondas. Déjela reposar 2 min. una vez finalizado el proceso.	G

SMK9175ST-XAA-03482J-02_MES.indd 30 2009-09-04 7:10:46

COMIDAS PARA NIÑOS

No. de cocción	Tipo de alimento	estándar	Instrucciones	Tipo de accesorio
7	Alimento para bebé	2.5 oz. 4 oz. 6 oz.	Quite la tapa del alimento para bebé y colóquelo en el centro del horno. Verifique la temperatura y revuelva bien antes de servir. Las teclas More/Less (Más/Menos) no pueden utilizarse con la tecla de alimento para bebé.	G
8	Salchichas	2 cada una 4 cada una	Pinche las salchichas, colóquelas en el plato. Cuando el horno emita la señal sonora, agregue los panes y vuelva a iniciarlo.	G
9	Recalentamiento de pizza	2 rebanadas 4 rebanadas (5 oz./cada una)	Coloque la pizza en un plato apto para microondas con el extremo ancho de la porción hacia el borde exterior del plato. No permita que las porciones se superpongan. No las cubra. Antes de servir, déjelas reposar, 1 a 2 minutos.	G

COCCIÓN INSTANTÁNEA

No. de cocción	Tipo de alimento	estándar	Instrucciones	Tipo de accesorio
10	Bebidas	½ taza 1 taza 2 tazas	Utilice una taza para medir: no la cubra. Coloque la bebida en el horno. Después de calentar, revuelva bien.	G
11	Desayunos congelados	4 - 6 oz. 6 - 8 oz.	Retire el paquete del envoltorio exterior y siga las instrucciones para cubrir y reposar. Después de cocinar, deje reposar de 1 a 3 minutos. Cuando el horno emita una señal sonora, revuelva y reinicie el horno.	G
12	Desayunos congelados de tipo boles	5 - 6 oz. 6 - 8 oz. 8 - 9 oz.	Retire el paquete del envoltorio exterior y siga las instrucciones para cubrir y reposar. Cuando el horno emita una señal sonora, revuelva y reinicie el horno.	G
13	Comidas congeladas	8 - 10 oz. 11 - 14 oz. 15 - 18 oz.	Retire el paquete del envoltorio exterior y siga las instrucciones para cubrir y reposar. Después de cocinar, deje reposar de 1 a 3 minutos.	G

SMK9175ST-XAA-03482J-02_MES.indd 31 2009-09-04 7:10:46

No. de cocción	Tipo de alimento	estándar	Instrucciones	Tipo de accesorio
14	Emparedados congelados	1 cada uno 2 cada uno	Coloque el emparedado congelado en el “manguito” (que está en el paquete) y póngalo en un plato.	G
15	Verduras congeladas	2 porciones 4 porciones	Retírelas del paquete. Coloque las verduras en un recipiente y agregue una pequeña cantidad de agua (2 a 4 cucharadas). Cubra durante la cocción y revuelva antes de dejar reposar.	G
16	Puré de papas, instantáneo	2 porciones 4 porciones (1 porción = 1/3 taza de copos)	Siga las instrucciones del paquete para la preparación.	G
17	Panqueques, congelados	2 porciones 4 porciones (1 porción = 3 panqueques)	Coloque los panqueques en la bandeja de cerámica esmaltada y luego en el estante bajo.	A

COCINAR

No. de cocción	Tipo de alimento	estándar	Instrucciones	Tipo de accesorio
18	Bacon (Tocino)	2 rebanadas 4 rebanadas 6 rebanadas	Coloque 2 toallas de papel sobre el plato y acomode el tocino sobre las toallas, sin superponerlo. Cubra con una toalla de papel adicional. Quite la toalla de papel de inmediato después de la cocción. Utilice los botones More (Más) o Less (Menos) para la consistencia tostada deseada.	G
19	Hervir agua	½ taza 1 taza 2 tazas	Mida el líquido: viértalo en un recipiente apto para microondas que sea dos veces mayor que la cantidad de líquido. Ejemplo: Para 1 taza de líquido, use un recipiente equivalente a 2 tazas o de mayor tamaño. Revuelva bien antes y después de calentar para evitar que haga borbollones.	G
20	Almejas	2 porciones 4 porciones (1 porción = 6 almejas)	Utilice un recipiente para pastel grande y coloque las almejas alrededor del borde del recipiente. No agregue agua, cubra herméticamente y cocine hasta que las almejas se abran. Retire de inmediato las almejas abiertas, vuelva a cubrir y cocine aproximadamente 1 minuto más o hasta que las almejas se abran. Deseche las almejas que no se hayan abierto.	G

SMK9175ST-XAA-03482J-02_MES.indd 32 2009-09-04 7:10:46

No. de cocción	Tipo de alimento	estándar	Instrucciones	Tipo de accesorio
21	Verduras frescas	1 porción 2 porciones 3 porciones 4 porciones (1 porción = 1 taza)	Retírelas del paquete. Coloque las verduras en un recipiente y agregue una pequeña cantidad de agua (2 a 4 cucharadas). Cubra durante la cocción y revuelva antes de dejar reposar.	G
22	Mejillones	2 porciones 4 porciones (1 porción = 6 mejillones)	Utilice un recipiente para pastel grande y coloque los mejillones alrededor del borde del recipiente. No agregue agua, cubra herméticamente y cocine hasta que los mejillones se abran. Retire de inmediato los mejillones abiertos, vuelva a cubrir y cocine aproximadamente 1 minuto más o hasta que los mejillones se abran. Deseche los mejillones que no se hayan abierto.	G

ARROZ/FIDEOS

No. de cocción	Tipo de alimento	estándar	Instrucciones	Tipo de accesorio
23	Arroz integral, instantáneo	2 porciones 4 porciones (1 porción = ½ taza)	Siga las instrucciones de la caja para la preparación.	G
24	Arroz integral, cocción lenta	2 porciones 4 porciones (1 porción = ½ taza)	Siga las instrucciones del paquete para la preparación.	G
25	Arroz instantáneo	2 porciones 4 porciones (1 porción = ½ taza)	Siga las instrucciones del paquete para la preparación en microondas.	G
26	Arroz de grano largo, pegajoso	2 porciones 4 porciones (1 porción = ½ taza)	Mezcle arroz, agua, manteca y sal en un recipiente de vidrio apto para microondas. (Para 2 porciones, use 2 cuartos de galón; para 4 porciones, use 3 cuartos de galón). Cubra y cocine. Retire del horno y deje reposar cubierto durante 5 minutos. Múllalo con un tenedor y sirva. (utilice el plato giratorio)	G
27	Arroz de grano largo, común	2 porciones 4 porciones (1 porción = ½ taza)	Mezcle arroz, agua, manteca y sal en un recipiente de vidrio apto para microondas. (Para 2 porciones, use 2 cuartos de galón; para 4 porciones, use 3 cuartos de galón). Cubra y cocine. Retire del horno y deje reposar cubierto durante 5 minutos. Múllalo con un tenedor y sirva (utilice el plato giratorio).	G

SMK9175ST-XAA-03482J-02_MES.indd 33 2009-09-04 7:10:46

PANES / PASTELES

No. de cocción	Tipo de alimento	estándar	Instrucciones	Tipo de accesorio
28	Panecillos, refrigerados pequeños	10 c/u	Precaliente el horno a 375 °F. Coloque los panecillos en una bandeja de cerámica esmaltada sin enmantecar y luego en el estante bajo.	A
29	Panecillos, refrigerados medianos	8 c/u	Precaliente el horno a 375 °F. Coloque los panecillos en una bandeja de cerámica esmaltada sin enmantecar y luego en el estante bajo.	A
30	Panecillos, refrigerados grandes	5 c/u	Precaliente el horno a 375 °F. Coloque las galletas en una bandeja de cerámica esmaltada enmantecada y luego en el estante bajo.	A
31	Bastones de pan, refrigerados	10.6 oz.	Precaliente el horno a 375 °F. Coloque los bastones de pan en una bandeja de cerámica esmaltada enmantecada y luego en el estante bajo.	A
32	Pastel, a partir de una mezcla	1 paquete	Precaliente el horno a 350 °F. Vierta la masa en 2 recipientes para pastel redondos de 8 pulgadas. En el horno, coloque un recipiente con la masa en el estante medio y luego coloque el segundo recipiente con masa en el estante bajo (debajo del estante alto)	A+D
33	Panecillos de canela, refrigerados	10 c/u	Precaliente el horno a 375 °F. Coloque los panecillos en una bandeja de cerámica esmaltada enmantecada y luego en el estante bajo.	A
34	Medialunas, refrigeradas pequeñas	8 c/u	Precaliente el horno a 375 °F. Coloque las medialunas en una bandeja de cerámica esmaltada enmantecada y luego en el estante bajo.	A
35	Medialunas, refrigeradas grandes	5 c/u	Precaliente el horno a 375 °F. Coloque las medialunas en una bandeja de cerámica esmaltada enmantecada y luego en el estante bajo.	A

POSTRES

No. de cocción	Tipo de alimento	estándar	Instrucciones	Tipo de accesorio
36	Brownies, a partir de una mezcla	19.5 oz.	Precaliente el horno a 350 °F. Vierta la masa en un recipiente de 8x8 pulgadas y luego colóquela en el estante bajo.	B
37	Masa para galletitas, refrigerada, un trozo	10 c/u	Precaliente el horno a 375 °F. Coloque 10 galletitas en la bandeja de cerámica esmaltada y luego en el estante bajo.	A
38	Masa para galletitas, refrigerada, en porciones	10 c/u	Precaliente el horno a 350 °F. Coloque 10 galletitas en la bandeja de cerámica esmaltada y luego en el estante bajo.	A

SMK9175ST-XAA-03482J-02_MES.indd 34 2009-09-04 7:10:46

No. de cocción	Tipo de alimento	estándar	Instrucciones	Tipo de accesorio
39	Base de masa para pasteles, refrigerada	1 base de masa	Precaliente el horno a 350 °F. Coloque la masa en un recipiente de vidrio y pínchela, coloque el recipiente en el estante bajo.	B

SNACKS

No. de cocción	Tipo de alimento	estándar	Instrucciones	Tipo de accesorio
40	Bocadillos, congelados	2 porciones 4 porciones (1 porción = 4~7 c/u)	Precaliente el horno a 375 °F. Coloque los bocadillos en la bandeja de cerámica esmaltada y luego en el estante medio.	D
41	Palitos de pescado	2 porciones 4 porciones (1 porción = 6 palitos)	Precaliente el horno a 400 °F. Coloque los palitos en el estante bajo luego en la bandeja de cerámica esmaltada.	B
42	Papas fritas	2 porciones 4 porciones (1 porción = 3 oz.)	Precaliente el horno a 450 °F. Coloque las papas fritas en la bandeja de cerámica esmaltada y luego en el estante bajo.	A
43	Arrolladitos primavera	2 porciones 4 porciones (1 porción = 3 arrolladitos)	Precaliente el horno a 425 °F. Coloque los arrolladitos primavera en la bandeja de cerámica esmaltada y luego en el estante bajo.	A
44	Bocadillos de papa	2 porciones (6 oz.) 4 porciones (12 oz.)	Precaliente el horno a 425 °F. Coloque los bocadillos de papa en la bandeja de cerámica esmaltada y luego en el estante bajo.	A
45	Pretzels suaves, congelados	2 porciones 4 porciones (1 porción = 1 pretzel)	Precaliente el horno a 400 °F. Coloque los pretzels en el estante medio luego en la bandeja de cerámica esmaltada.	C
46	Empanadillas, congeladas	2 porciones 4 porciones (1 porción = 1 empanadilla)	Precaliente el horno a 425 °F. Coloque las empanadillas en la bandeja de cerámica esmaltada y luego en el estante medio.	D

SMK9175ST-XAA-03482J-02_MES.indd 35 2009-09-04 7:10:47

uso del horno de microondas

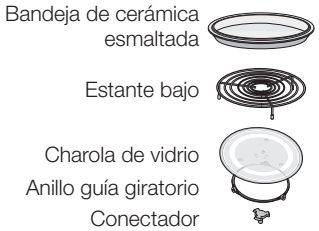
USAR EL BOTÓN SPEED OVEN RECIPES (RECETAS RÁPIDAS DEL HORNO)

El menú de Speed Cook (Cocción rápida) contiene 46 elementos.

1. Presione el botón **Speed Oven Recipes (Recetas rápidas del horno)**. En la pantalla aparece: **PRESS THE PREV/NEXT GROUP BUTTON OR THE NUMBER OF ITEM WITH NUMERIC BUTTON (Presione el botón Grupo anterior/siguiente o el número del elemento con los botones numéricos)**
2. Presione el botón **Prev/ Next Group (Grupo anterior/ siguiente)**. Puede seleccionar uno de seis grupos: **'BREAKFAST, CHICKEN, FISH&SEAFOOD, MEATS, PIZZA/POTATO, SNACKS' (Desayuno, Pollo, Pescados y mariscos, Carnes, Pizza/Papas, Snacks)**
3. Presione el botón **Enter (Ingresar)**. En la pantalla aparece: **PRESS THE PREV/NEXT ITEM BUTTON (Presione el botón Elemento anterior/siguiente)**
4. Presione el botón **Prev/ Next Item (Elemento anterior/siguiente)**. Puede seleccionar un elemento del Grupo que seleccionó.
5. Presione el botón **Enter (Ingresar)**. En la pantalla aparece: **SELECT SERVING WITH NUMERIC BUTTON (Seleccione la porción con los botones numéricos)**
6. Presione el botón del **número 2**. Se seleccionan 2 porciones. En la pantalla aparece: **PRESS START (Presione Inicio)**
   número 1: 1 porción, número 2: 2 porciones,
   número 3: 3 porciones, número 4: 4 porciones.
7. Presione el botón **Start / 1 min.+ (Inicio / 1 min.+)** para comenzar la cocción.
   Los elementos del menú de Cocción rápida pueden seleccionarse de dos maneras:
   1. Elegir el elemento con el botón Prev Group, Next Group, Prev item, Next item (Grupo anterior, Grupo siguiente, Elemento anterior, Elemento siguiente).
   2. Elegir el elemento directamente con los botones numéricos.

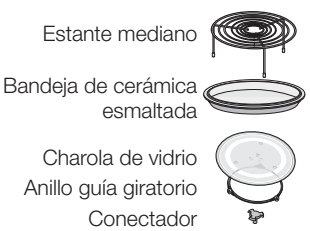
USO ACCESORIO

A

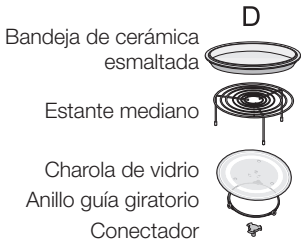


B

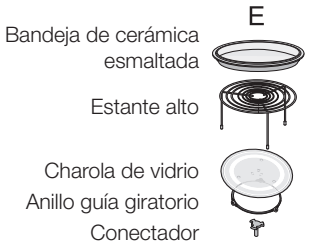
C



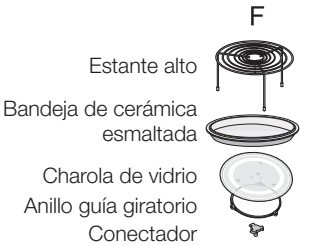
D



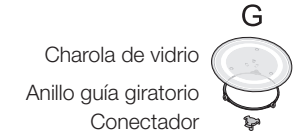
E



F



G



SMK9175ST-XAA-03482J-02_MES.indd 36 2009-09-04 7:10:47

GUÍA DE COCCIÓN RÁPIDA

DESAYUNO

No. de cocción	Tipo de alimento	estándar	Instrucciones	Tipo de accesorio
1	Tostadas francesas, congeladas	2 porciones 4 porciones (1 porción = 1 tostada)	Coloque las tostadas en el estante alto luego en la bandeja de cerámica esmaltada. Dé vuelta las tostadas en la mitad del tiempo cuando el horno emita una señal sonora, y vuelva a iniciar el horno.	F
2	Palitos de tostadas francesas, congelados	2 porciones 4 porciones (1 porción = 5 palitos)	Coloque los palitos en el estante alto luego en la bandeja de cerámica esmaltada.	F
3	Salchichas de cerdo, delgadas, frescas	2 porciones (6 oz.) 4 porciones (12 oz.)	Coloque las salchichas en la bandeja de cerámica esmaltada y luego en el estante alto. Cuando escuche la señal sonora del horno, dé vuelta las salchichas y reinicie el horno.	E
4	Salchichas, delgadas, congeladas	2 porciones 4 porciones (1 porción = 3 salchichas)	Coloque las salchichas en la bandeja de cerámica esmaltada y luego en el estante alto.	E
5	Hamburguesas de salchicha, congeladas	2 porciones 4 porciones (1 porción = 2 hamburguesas)	Coloque las salchichas en la bandeja de cerámica esmaltada y luego en el estante alto.	E
6	Feta de jamón ahumado	1 lb.	Coloque el jamón en el estante alto luego en la bandeja de cerámica esmaltada. Cuando escuche la señal sonora del horno, dé vuelta el jamón y reinicie el horno.	F
7	Elementos para tostar	2 porciones 4 porciones (1 porción = 1 tostada)	Coloque el elemento para tostar en el estante alto luego en la bandeja de cerámica esmaltada. Dé vuelta el alimento en la mitad del tiempo cuando el horno emita una señal sonora, y vuelva a iniciar el horno.	F
8	Waffles, congelados	2 porciones 4 porciones (1 porción = 2 waffles)	Coloque los waffles en el estante bajo luego en la bandeja de cerámica esmaltada. Dé vuelta los waffles en la mitad del tiempo cuando el horno emita una señal sonora, y vuelva a iniciar el horno.	B

SMK9175ST-XAA-03482J-02_MES.indd 37 2009-09-04 7:10:47

POLLO

No. de cocción	Tipo de alimento	estándar	Instrucciones	Tipo de accesorio
9	Pechugas de pollo (sin hueso)	2 presas 4 presas (6 oz. cada una)	Coloque el pollo en el estante alto luego en la bandeja de cerámica esmaltada. Cuando escuche la señal sonora del horno, dé vuelta el pollo y reinicie el horno.	F
10	Pechugas de pollo con costillas	2 porciones (18 oz.) 4 porciones (36 oz.)	Coloque el pollo en el estante alto luego en la bandeja de cerámica esmaltada.	F
11	Piezas de pollo con hueso	2 porciones (18 oz.) 4 porciones (36 oz.)	Coloque el pollo en el estante alto luego en la bandeja de cerámica esmaltada.	F
12	Gallinita	2 porciones 4 porciones (2 porciones = 1 gallinita)	Ate las patas y doble las alas debajo de la gallinita. Colóquela en el estante bajo luego en la bandeja de cerámica esmaltada. Pincele el pollo con manteca derretida.	B
13	Pollo asado	4 lbs.	Pliegue las alas del pollo hacia abajo del pollo. Coloque el pollo en el estante bajo luego en la bandeja de cerámica esmaltada y lleve al horno (en el plato de vidrio giratorio). Pincele el pollo con manteca derretida.	B
14	Pechuga de Pavo	5 lbs.	Coloque el pavo en el estante bajo luego en la bandeja de cerámica esmaltada.	B

PESCADOS Y MARISCOS

No. de cocción	Tipo de alimento	estándar	Instrucciones	Tipo de accesorio
15	Filete de platija	2 porciones (5 oz.) 4 porciones (10 oz.)	Cubra ambos lados del pescado con manteca y pan molido. Coloque el pescado en un plato plano apto para microondas sin superponerlo.	G
16	Filetes de salmón	2 porciones 4 porciones (6 oz. cada uno)	Coloque el salmón en el estante alto luego en la bandeja de cerámica esmaltada.	F
17	Vieiras	2 porciones (8 oz.) 4 porciones (16 oz.)	Cubra ambos lados del pescado con manteca y pan molido. Coloque el pescado en un plato plano apto para microondas sin superponerlo.	G
18	Camarones	2 porciones (8 oz.) 4 porciones (16 oz.)	Coloque los camarones en el estante alto luego en la bandeja de cerámica esmaltada. Cuando escuche la señal sonora del horno, dé vuelta los camarones y reinicie el horno.	F
19	Filete de pez espada	2 porciones (12 oz.) 4 porciones (24 oz.)	Coloque los filetes de pez espada en el estante alto luego en la bandeja de cerámica esmaltada. Rocíe el estante alto con aceite anti-adherente. Cuando escuche la señal sonora del horno, dé vuelta los filetes de pez espada y reinicie el horno.	F

SMK9175ST-XAA-03482J-02_MES.indd 38 2009-09-04 7:10:48

No. de cocción	Tipo de alimento	estándar	Instrucciones	Tipo de accesorio
20	Filete de atún	2 porciones (12 oz.) 4 porciones (24 oz.)	Coloque los filetes de atún en el estante alto luego en la bandeja de cerámica esmaltada. Rocíe el estante alto con aceite anti-adherente. Cuando escuche la señal sonora del horno, dé vuelta los filetes de atún y reinicie el horno.	F

CARNES

No. de cocción	Tipo de alimento	estándar	Instrucciones	Tipo de accesorio
21	Rosbif	4 lbs. 3 lbs.	Coloque el rosbif en el estante bajo luego en la bandeja de cerámica esmaltada.	B
22	Filet Mignon 1 ½ pulgada, mediano	2 cada uno (12 oz.) 4 cada uno (24 oz.)	Coloque la carne en el estante alto luego en la bandeja de cerámica esmaltada. Cuando escuche la señal sonora del horno, dé vuelta la carne y reinicie el horno.	F
23	Carne molida	2 porciones (8 oz.) 4 porciones (16 oz.)	Coloque la carne en un recipiente de vidrio para guisados de 2 cuartos de galón apto para microondas y luego en la bandeja de vidrio. Cuando escuche la señal sonora del horno, revuelva y reinicie el horno.	G
24	Hamburguesas	2 cada uno (4 oz./cada una) 4 cada uno (4 oz./cada una)	Coloque las hamburguesas en la bandeja de cerámica esmaltada en el estante alto. Cuando escuche la señal sonora del horno, dé vuelta las hamburguesas y reinicie el horno.	G
25	Chuletas de cordero de 1½ pulgada de espesor	2 porciones 4 porciones {1 porción = 2 chuletas (4 oz./chuleta)}	Coloque el cordero en el estante medio luego en la bandeja de cerámica esmaltada. Cuando escuche la señal sonora del horno, dé vuelta el cordero y reinicie el horno.	C
26	Chuletas de cerdo, con hueso, 1 pulgada de espesor	2 porciones 4 porciones (1 porción = 6 oz. cada una)	Coloque las chuletas de cerdo en el estante alto luego en la bandeja de cerámica esmaltada. Cuando escuche la señal sonora del horno, dé vuelta las chuletas de cerdo y reinicie el horno.	F
27	Chuletas de cerdo, sin hueso, ½ pulgada de espesor	2 porciones 4 porciones (1 porción = 6 oz. cada una)	Coloque las chuletas de cerdo en el estante alto luego en la bandeja de cerámica esmaltada. Cuando escuche la señal sonora del horno, dé vuelta las chuletas de cerdo y reinicie el horno.	F

SMK9175ST-XAA-03482J-02_MES.indd 39 2009-09-04 7:10:48

No. de cocción	Tipo de alimento	estándar	Instrucciones	Tipo de accesorio
28	Solomillo de cerdo, 1.5 lbs.	1 pieza 2 presas	Coloque el cerdo en el estante medio. Coloque el estante medio con el cerdo en la bandeja de cerámica esmaltada. Cuando escuche la señal sonora del horno, dé vuelta el cerdo y reinicie el horno.	C
29	Sirloin Tip (contrafilete), ½ pulgada, 1 lb.	Mediano Bien cocido	Coloque la carne en el estante alto. Coloque el estante alto con el filete en la bandeja de cerámica esmaltada. Cuando escuche la señal sonora del horno, dé vuelta la carne y reinicie el horno.	F

CARNES

No. de cocción	Tipo de alimento	estándar	Instrucciones	Tipo de accesorio
30	Sirloin Steak (contrafilete) 1 pulgada, 1½ lb.	Mediano Bien cocido	Coloque la carne en el estante alto. Coloque el estante alto con el filete en la bandeja de cerámica esmaltada. Cuando escuche la señal sonora del horno, dé vuelta el filete y reinicie el horno.	F
31	Churrasco de cuadril (London Broil) 1 pulgada, 1 ½ lb.	Mediano Bien cocido	Coloque la carne en el estante medio. Coloque el estante medio con la carne en la bandeja de cerámica esmaltada. Cuando escuche la señal sonora del horno, dé vuelta la carne y reinicie el horno. Déjela reposar 5 minutos antes de cortarla en tajadas.	C
32	Churrasco de cuadril (London Broil) 1 pulgada, 2 lbs.	Mediano Bien cocido	Coloque la carne en el estante medio. Coloque el estante medio con la carne en la bandeja de cerámica esmaltada. Cuando escuche la señal sonora del horno, dé vuelta la carne y reinicie el horno. Déjela reposar 5 minutos antes de cortarla en tajadas.	C

PIZZA/PAPAS

No. de cocción	Tipo de alimento	estándar	Instrucciones	Tipo de accesorio
33	Pizza congelada, individual	(1 porción = aproximadamente 6 oz.)	Coloque la pizza en la bandeja de cerámica esmaltada y luego en el estante medio.	D
34	Pizza congelada, 12 pulgadas congelada	20 oz.	Coloque la pizza en la bandeja de cerámica esmaltada y luego en el estante medio.	D
35	Pizza individual en plato hondo	31.3 oz.	Coloque la pizza en la bandeja de cerámica esmaltada y luego en el estante medio.	D

SMK9175ST-XAA-03482J-02_MES.indd 40 2009-09-04 7:10:48

No. de cocción	Tipo de alimento	estándar	Instrucciones	Tipo de accesorio
36	Pizza con masa leudante	12 oz.	Coloque la pizza en la bandeja de cerámica esmaltada y luego en el estante medio.	C
37	Papa al horno	2 c/u 4 c/u (10~13 oz./cada una)	Coloque las papas en el estante medio.	C
38	Batatas, frescas	2 porciones 4 porciones (10 oz./cada una)	Coloque las batatas en el estante medio luego en la bandeja de cerámica esmaltada.	C

SNACKS

No. de cocción	Tipo de alimento	estándar	Instrucciones	Tipo de accesorio
39	Pastel de manzana, congelado	1 paquete	Coloque el pastel en la bandeja de cerámica esmaltada y luego en el estante bajo.	A
40	Trocitos de pollo	4 - 5 oz. 6 - 7 oz.	Coloque los trocitos en el estante alto luego en la bandeja de cerámica esmaltada.	F
41	Bastones de queso, congelados	2 porciones 4 porciones (2 bastones por porción)	Coloque los bastones en el estante alto luego en la bandeja de cerámica esmaltada.	F
42	Chicken Tenders (tiras de pollo), congelados	2 porciones 4 porciones (5 tiras por porción)	Coloque las tiras en la bandeja de cerámica esmaltada y luego en el estante alto.	E
43	Alitas de pollo, congeladas	2 porciones 4 porciones (3 alitas por porción)	Coloque las alitas en el estante bajo luego en la bandeja de cerámica esmaltada.	B
44	Albóndigas, congeladas	2 porciones 4 porciones (3 albóndigas por porción)	Coloque las albóndigas en la bandeja de cerámica esmaltada y luego en el estante medio.	C
45	Pollo frito, congelado	2 porciones 4 porciones (1 pieza por porción)	Coloque el pollo en la bandeja de cerámica esmaltada y luego en el estante bajo.	A
46	Aros de cebolla	2 porciones 4 porciones (4 aros por porción)	Coloque los aros en la bandeja de cerámica esmaltada y luego en el estante medio.	D

SMK9175ST-XAA-03482J-02_MES.indd 41 2009-09-04 7:10:48

uso del horno de microondas

USAR LOS TIEMPOS DE COCCIÓN Y NIVELES DE POTENCIA DEL AJUSTE DEL HORNO DE MICROONDAS

El horno de microondas le permite programar hasta tres etapas diferentes de cocción, cada una con su propio tiempo y nivel de potencia. El nivel de potencia le permite controlar la intensidad del calentamiento desde Tibia (1) hasta Alta (0).

No utilice los botones **Sensor Cooking** (Cocción con sensor) de manera continua. El horno debe enfriarse durante 5 minutos entre cada uso o los alimentos se cocinarán de más.

Niveles de potencia

Los 10 niveles le permiten escoger el mejor nivel de potencia para sus necesidades a la hora de cocinar.

NIVEL DE POTENCIA			
1	Tibio	6	Hervor a fuego lento
2	Bajo	7	Mediano alto
3	Descongelar	8	Recalentar
4	Mediano bajo	9	Saltear
5	Media	0	Alto

Cocción en una sola etapa

Para la cocción en una sola etapa, únicamente necesita programar un tiempo de cocción. El nivel de potencia se programa automáticamente en Alta. Si desea programar la potencia en cualquier otro nivel, entonces debe usar el botón **Power Level (Nivel de potencia)**.

1. Presione el botón **Microwave (Microondas)**.
2. Utilice los botones **numéricos** para programar el tiempo de cocción. Puede programar un tiempo desde 1 segundo hasta 99 minutos con 99 segundos. Para programar un tiempo mayor que 1 minuto, ingrese los segundos también. Por ejemplo, para programar 20 minutos, ingrese 2, 0, 0, 0.
3. Si desea programar un nivel de potencia diferente de Alta, presione el botón **Power Level (Nivel de potencia)**, luego utilice los botones numéricos para ingresar el nivel de potencia.
4. En la pantalla aparece: **THE FIRST STAGE COMPLETED, PRESS START OR SET THE NEXT STAGE OF MICROWAVE, CONVECTION, BROWN OR COMBI (Primera etapa finalizada, presione Inicio o programe la siguiente etapa Microondas, Convección, Dorar o Combinada)**
5. Presione el botón **Start (Inicio)** para empezar la cocción. Si desea cambiar el nivel de potencia, presione el botón **Stop/Clear (Detener/Eliminar)** antes de presionar el botón **Start (Inicio)** y vuelva a ingresar todas las instrucciones.
   Algunas recetas requieren diferentes etapas de cocción a distintas temperaturas.
   Usted puede programar etapas múltiples de cocción con su horno de microondas.

SMK9175ST-XAA-03482J-02_MES.indd 42 2009-09-04 7:10:48

Cocción multietapas (Máximo de 3 etapas)

Su horno le permite configurar tres etapas diferentes de cocción, cada una con su propio tiempo y nivel de potencia. El nivel de potencia le permite controlar la intensidad de la cocción, desde Tibia (1) hasta Alta (0).

1. Siga los pasos 1 y 2 de la sección “Cocción en una sola etapa” de la página anterior. En la pantalla aparece: **THE FIRST STAGE COMPLETED. PRESS START OR SET THE NEXT STAGE OF MICROWAVE, CONVECTION, BROWN OR COMBI (Primera etapa finalizada. Presione Inicio o programe la siguiente etapa Microondas, Convección, Dorar o Combinada)**
   Cuando ingresa más de una etapa de cocción, el botón **Power Level (Nivel de potencia)** debe presionarse antes de ingresar la segunda etapa de cocción. Para programar el nivel de potencia Alta para una etapa de cocción, presione el botón **Power Level (Nivel de potencia)** dos veces.
2. Presione el botón **Microwave (Microondas)**.
3. Utilice los botones **numéricos** para programar un segundo tiempo de cocción.
4. Presione el botón **Power Level (Nivel de potencia)**, después utilice los botones numéricos para programar el nivel de potencia de la segunda etapa de cocción. En la pantalla aparece el nivel de potencia que programó y luego **“THE SECOND STAGE COMPLETED. PRESS START OR SET THE NEXT STAGE OF MICROWAVE, CONVECTION, BROWN OR COMBI” (Segunda etapa finalizada. Presione Inicio o programe la siguiente etapa Microondas, Convección, Dorar o Combinada)**
5. Presione el botón **Start (Inicio)** para comenzar a cocinar, o repita los pasos 2, 3 y 4 para programar un tiempo de cocción y un nivel de potencia para una tercera etapa de cocción. Al finalizar, presione el botón **Start (Inicio)**.

PRECALENTAR EL HORNO

Para la cocción por convección, se recomienda que precaliente el horno a la temperatura adecuada antes de colocar los alimentos dentro de él. Cuando el horno alcanza la temperatura solicitada, se mantiene durante 10 minutos aproximadamente; luego se apaga automáticamente.

1. Presione el botón **Preheat (Precalentar)**. En la pantalla aparece: **ENTER DESIRED TEMP WITH NUMERIC BUTTON (Ingrese la temperatura deseada con los botones numéricos).**
2. Utilice los botones **numéricos** para programar una **temperatura** de hasta 400 °F. (Control de temperatura 100 °F ~ 450 °F).
3. Presione el botón **Start (Inicio)**. Cuando el horno llega a la temperatura deseada, emite una señal sonora y en la pantalla aparece la frase “PREHEAT DONE, PLACE FOOD IN OVEN” (Horno precalentado, coloque los alimentos). Cuando el horno emita la señal sonora, coloque los alimentos dentro del horno y siga las instrucciones “convection baking” (hornear por convección), “combination cooking” (cocción combinada) o “Browning” (Dorar).
   - No coloque los alimentos dentro del horno durante el precalentamiento.
   - Cuando se controla la temperatura en el interior del horno, se produce un sonido. Esto es seguro porque el sonido se controla mediante un relé (Convección, Combinada, Dorar, Precalentar, Calentar).

SMK9175ST-XAA-03482J-02_MES.indd 43 2009-09-04 7:10:48

DORAR

Dorar los alimentos agrega textura y sabor a la receta. Para dorar, utilice los accesorios del estante medio o alto. Utilice el estante medio cuando los alimentos sean tan altos que puedan llegar a tocar la hornalla superior.

1. Presione el botón **Brown (Dorar)**. En la pantalla aparece: **SET COOKING TIME WITH NUMERIC BUTTON (Programe el tiempo de cocción con los botones numéricos).**
2. Utilice los botones **numéricos** para programar el tiempo de cocción (tiempo máx. 60 min.)
3. Presione el botón **Start (Inicio)** para comenzar a dorar.
   - La hornalla para cocción por convección (700W) y la hornalla superior (900W) funcionan al mismo tiempo.
   - El ventilador funciona a velocidad baja al mismo tiempo.

Cocción multietapas (Máximo de 3 etapas)

1. Siga los pasos 1 y 2 de la sección “Cocción en una sola etapa” de la página anterior. En la pantalla aparece: **THE FIRST STAGE COMPLETED. PRESS START OR SET THE NEXT STAGE OF MICROWAVE, CONVECTION, BROWN OR COMBI (Primera etapa finalizada. Presione Inicio o programe la siguiente etapa Microondas, Convección, Dorar o Combinada)**.
2. Presione el botón **Brown (Dorar)**.
3. Utilice los botones **numéricos** para programar un segundo tiempo de cocción.
4. En la pantalla aparece: **THE SECOND STAGE COMPLETED. PRESS START OR SET THE NEXT STAGE OF MICROWAVE, CONVECTION, BROWN OR COMBI (Segunda etapa finalizada. Presione Inicio o programe la siguiente etapa Microondas, Convección, Dorar o Combinada)**.
5. Presione el botón **Start (Inicio)** para comenzar a cocinar, o repita los pasos 2 y 3 para programar un tiempo de cocción para una tercera etapa de cocción. Al finalizar, presione el botón **Start (Inicio)**.

COCCIÓN POR CONVECCIÓN

El modo de convección utiliza calor seco para cocinar y dorar alimentos. Un ventilador de alta velocidad hace circular el aire caliente dentro del horno para calentar los alimentos en forma rápida y pareja. Cuando cocina en el modo de convección, generalmente puede utilizar el estante bajo. Si la cantidad de alimentos que va a cocinar es abundante, puede cocinar con el nivel 2. Puede utilizar los estantes medio y bajo simultáneamente. Si cambia la ubicación en la mitad de la cocción, podría lograr una mejor calidad.

1. Presione el botón **Convection (Convección)**. En la pantalla aparece: **“ENTER DESIRED TEMP WITH NUMERIC BUTTON” (Ingrese la temperatura deseada con los botones numéricos)**.
2. Utilice los botones numéricos para programar una temperatura. En la cocción por convección, la temperatura oscila entre 100 °F y 450 °F. Para mantener una temperatura constante, la puerta del horno debe permanecer cerrada el mayor tiempo posible durante la cocción.
3. Utilice los botones numéricos para programar un tiempo de cocción (tiempo máx. 60 min.).
4. En la pantalla aparece: **THE FIRST STAGE COMPLETED. PRESS START OR SET THE NEXT STAGE OF MICROWAVE, CONVECTION, BROWN OR COMBI (Primera etapa finalizada. Presione Inicio o programe la siguiente etapa Microondas, Convección, Dorar o Combinada).**
5. Presione **Start / 1 min.+ (Inicio / 1 min.+)** para comenzar la cocción por convección.

SMK9175ST-XAA-03482J-02_MES.indd 44 2009-09-04 7:10:48

Cocción multietapas (Máximo de 3 etapas)

1. Siga los pasos 1, 2 y 3 de la sección “Cocción en una sola etapa” de la página anterior. En la pantalla aparece: **THE FIRST STAGE COMPLETED. PRESS START OR SET THE NEXT STAGE OF MICROWAVE, CONVECTION, BROWN OR COMBI (Primera etapa finalizada. Presione Inicio o programe la siguiente etapa Microondas, Convección, Dorar o Combinada).**
2. Presione el botón **CONVECTION (Convección)**.
3. Utilice los botones **numéricos** para programar una segunda temperatura y tiempo de cocción.
4. En la pantalla aparece: **THE SECOND STAGE COMPLETED. PRESS START OR SET THE NEXT STAGE OF MICROWAVE, CONVECTION, BROWN OR COMBI (Segunda etapa finalizada. Presione Inicio o programe la siguiente etapa Microondas, Convección, Dorar o Combinada)**.
5. Presione el botón **Start (Inicio)** para comenzar a cocinar, o repita los pasos 2 y 3 para programar una temperatura y un tiempo de cocción para una tercera etapa de cocción. Al finalizar, presione el botón **Start (Inicio)**.

COCCIÓN COMBINADA (COMBI 1)

Microondas y grill

La función de cocción combinada le permite cambiar automáticamente entre la cocción de microondas y el grill para alimentos que son húmedos además de crocantes y dorados. Este tipo de cocción es ideal para alimentos grandes que requieren un tiempo de cocción prolongado cuando se preparan en un horno convencional (como, por ejemplo, las hamburguesas y las pechugas de pollo). Para la cocción combinada, utilice el estante medio o alto para permitir que el aire circule completamente alrededor del recipiente. Para utilizar la cocción combinada:

1. Presione el botón **Combi (Combinada)**. En la pantalla aparece **“SELECT MODE WITH COMBI BUTTON” (Seleccione el modo con el botón Combinada)**.
2. Presione el botón Combi nuevamente. **(COMBI 1)** En la pantalla aparece: **“MICROWAVE+GRILL --- SET COOKING TIME” (Microondas + grill --- Programe el tiempo de cocción).**
3. Utilice los botones numéricos para programar el tiempo de cocción. En la pantalla aparece **“PRESS POWER LEVEL OR START BUTTON”** (Presione el botón Nivel de potencia o Inicio) (tiempo máx. 60 min.). Niveles de potencia del microondas 10, 30, 50, 70 %.
4. En la pantalla aparece el nivel de potencia que programó y luego **“THE FIRST STAGE COMPLETED. PRESS START OR SET THE NEXT STAGE OF MICROWAVE, CONVECTION, BROWN OR COMBI”** (Primera etapa finalizada. Presione Inicio o programe la siguiente etapa Microondas, Convección, Dorar o Combinada).
5. Presione **min** para comenzar la cocción combinada.

Cocción multietapas (Máximo de 3 etapas)

1. Siga los pasos 1, 2 y 3 de la sección “Cocción en una sola etapa” de la página anterior. En la pantalla aparece: **THE FIRST STAGE COMPLETED PRESS START OR SET THE NEXT STAGE OF MICROWAVE, CONVECTION, BROWN OR COMBI (Primera etapa finalizada. Presione Inicio o programe la siguiente etapa Microondas, Convección, Dorar o Combinada).**
2. Vuelva a presionar el botón **Combi (Combinada)**. (Combi 1)
3. Utilice los botones **numéricos** para programar un segundo tiempo de cocción.
4. Presione el botón **Power Level (Nivel de potencia)**. En la pantalla aparece: **THE SECOND STAGE COMPLETED. PRESS START OR SET THE NEXT STAGE OF MICROWAVE, CONVECTION, BROWN OR COMBI (Segunda etapa finalizada. Presione Inicio o programe la siguiente etapa Microondas, Convección, Dorar o Combinada)**.
5. Presione el botón **Start (Inicio)** para comenzar a cocinar, o repita los pasos 2, 3 y 4 para programar un tiempo de cocción y un nivel de potencia para una tercera etapa de cocción. Al finalizar, presione el botón **Start (Inicio)**.

SMK9175ST-XAA-03482J-02_MES.indd 45 2009-09-04 7:10:49

COCCIÓN COMBINADA (COMBI 2)

Microondas y convección

La función Cocción combinada le permite cambiar automáticamente entre la cocción de microondas y por convección. Los alimentos quedan húmedos además de crocantes y dorados. Este tipo de cocción es ideal para alimentos grandes que requieren tiempos de cocción prolongados cuando se preparan en un horno convencional (como, por ejemplo, la carne asada grande, pizzas y pasteles). Cuando cocine de manera combinada, utilice el estante bajo o medio para permitir que el aire circule completamente alrededor del recipiente. Para utilizar la cocción combinada:

1. Presione el botón **Combi (Combinada)**. En la pantalla aparece **"SELECT MODE WITH COMBI BUTTON" (Seleccione el modo con el botón Combinada)**.
2. Presione el botón **Combi (Combinada)** dos veces (COMBI 2).

   En la pantalla aparece: **"MICROWAVE+CONVECTION --- SET COOKING TIME" (Microondas + convección --- Programe el tiempo de cocción).**
3. Utilice los botones numéricos para programar el tiempo de cocción.
   En la pantalla aparece **"PRESS POWER LEVEL OR START BUTTON" (Presione el botón Nivel de potencia o Inicio)** (tiempo máx. 60 min.). Temperatura máxima 425 °F control de micom. Nivel de potencia del microondas 10, 30, 50, 70 %.
4. En la pantalla aparece el nivel de potencia que programó y luego **"THE FIRST STAGE COMPLETED. PRESS START OR SET THE NEXT STAGE OF MICROWAVE. CONVECTION, BROWN OR COMBI" (Primera etapa finalizada. Presione Inicio o programe la siguiente etapa Microondas, Convección, Dorar o Combinada**).
5. Presione **Start / 1 min.+** (Inicio / 1 min.+) para comenzar la cocción combinada.

Cocción multietapas (Máximo de 3 etapas)

1. Siga los pasos 1, 2 y 3 de la sección "Cocción en una sola etapa" de la página anterior.
   En la pantalla aparece: **THE FIRST STAGE COMPLETED. PRESS START OR SET THE NEXT STAGE OF MICROWAVE, CONVECTION, BROWN OR COMBI (Segunda etapa finalizada. Presione Inicio o programe la siguiente etapa Microondas, Convección, Dorar o Combinada)**.
2. Presione el botón **Combi (Combinada)** dos veces (Combi 2).
3. Utilice los botones **numéricos** para programar un segundo tiempo de cocción.
4. Presione el botón **Power Level (Nivel de potencia)**.
   En la pantalla aparece: **THE SECOND STAGE COMPLETED. PRESS START OR SET THE NEXT STAGE OF MICROWAVE, CONVECTION, BROWN OR COMBI (Segunda etapa finalizada. Presione Inicio o programe la siguiente etapa Microondas, Convección, Dorar o Combinada)**.
5. Presione el botón **Start (Inicio)** para comenzar a cocinar, o repita los pasos 2, 3 y 4 para programar un tiempo de cocción y un nivel de potencia para una tercera etapa de cocción. Al finalizar, presione el botón **Start (Inicio)**.

SMK9175ST-XAA-03482J-02_MES.indd 46 2009-09-04 7:10:49

COCCIÓN COMBINADA (COMBI 3)

Microondas y Dorar

La función Cocción combinada le permite cambiar automáticamente entre cocinar en microondas y dorar. Los alimentos quedan húmedos además de crocantes y dorados. Este tipo de cocción es ideal para alimentos grandes que requieren tiempos de cocción prolongados cuando se preparan en un horno convencional (como, por ejemplo, la carne asada grande, pizzas y pasteles). Cuando cocine de manera combinada, utilice el estante medio o bajo para permitir que el aire circule completamente alrededor del recipiente. Para utilizar la cocción combinada:

1. Presione el botón **Combi (Combinada)**.
   En la pantalla aparece **"SELECT MODE WITH COMBI BUTTON"**
   (Seleccione el modo con el botón Combinada).
2. Presione el botón **Combi (Combinada)** tres veces. (COMBI 3)
   En la pantalla aparece: **"MICROWAVE+BROWN --- SET COOKING TIME"**
   (Microondas + dorar --- Programe el tiempo de cocción).
3. Utilice los botones numéricos para programar el tiempo de cocción.
   En la pantalla aparece **"PRESS POWER LEVEL OR START BUTTON"**
   (Presione el botón Nivel de potencia o Inicio) (tiempo máx. 60 min.).
   Temperatura máxima 425 °F. Nivel de potencia del microondas 10, 30, 50, 70 %.
4. En la pantalla aparece el nivel de potencia que programó y luego
   "THE FIRST STAGE COMPLETED. PRESS START OR SET THE NEXT STAGE OF MICROWAVE, CONVECTION, BROWN OR COMBI"
   (Primera etapa finalizada. Presione Inicio o programe la siguiente etapa Microondas, Convección, Dorar o Combinada).
5. Presione **Start / 1 min.+ (Inicio / 1 min.+)** para comenzar la cocción combinada.

Cocción multietapas (Máximo de 3 etapas)

1. Siga los pasos 1, 2 y 3 de la sección "Cocción en una sola etapa" de la página anterior.
   En la pantalla aparece: **THE FIRST STAGE COMPLETED. PRESS START OR SET THE NEXT STAGE OF MICROWAVE, CONVECTION, BROWN OR COMBI**
   (Primera etapa finalizada. Presione Inicio o programe la siguiente etapa Microondas, Convección, Dorar o Combinada).
2. Presione el botón **Combi (Combinada)** tres veces (Combi 3).
3. Utilice los botones **numéricos** para programar un segundo tiempo de cocción.
4. Presione el botón **Power Level (Nivel de potencia)**.
   En la pantalla aparece: **THE SECOND STAGE COMPLETED. PRESS START OR SET THE NEXT STAGE OF MICROWAVE, CONVECTION, BROWN OR COMBI**
   (Primera etapa finalizada. Presione Inicio o programe la siguiente etapa Microondas, Convección, Dorar o Combinada).
5. Presione el botón **Start (Inicio)** para comenzar a cocinar, o repita los pasos 2, 3 y 4 para programar un tiempo de cocción y un nivel de potencia para una tercera etapa de cocción. Al finalizar, presione el botón **Start (Inicio)**.

SMK9175ST-XAA-03482J-02_MES.indd 47 2009-09-04 7:10:49

COCCIÓN COMBINADA (COMBI 4)

Dorar

1. Presione el botón **Combi (Combinada)**.
   En la pantalla aparece **"SELECT MODE WITH COMBI BUTTON"**
   (Seleccione el modo con el botón Combinada).
2. Presione el botón **Combi (Combinada)** cuatro veces. (COMBI 4)
   En la pantalla aparece: **"BROWN --- SET COOKING TIME"**
   (Dorar --- Programe el tiempo de cocción).
3. Utilice los botones numéricos para programar el tiempo de cocción.
   En la pantalla aparece: **THE FIRST STAGE COMPLETED. PRESS START OR SET THE NEXT STAGE OF MICROWAVE, CONVECTION, BROWN OR COMBI**
   (Primera etapa finalizada. Presione Inicio o programe la siguiente etapa Microondas, Convección, Dorar o Combinada).
4. Presione **Start / 1 min.+ (Inicio / 1 min.+)** para comenzar a dorar.

Cocción multietapas (Máximo de 3 etapas)

1. Siga los pasos 1, 2 y 3 de la sección "Cocción en una sola etapa" de la página anterior.
   En la pantalla aparece: **THE FIRST STAGE COMPLETED. PRESS START OR SET THE NEXT STAGE OF MICROWAVE, CONVECTION, BROWN OR COMBI**
   (Primera etapa finalizada. Presione Inicio o programe la siguiente etapa Microondas, Convección, Dorar o Combinada).
2. Presione el botón **Combi (Combinada)** cuatro veces. (COMBI 4)
3. Utilice los botones **numéricos** para programar un segundo tiempo de cocción.
4. En la pantalla aparece: **THE SECOND STAGE COMPLETED. PRESS START OR SET THE NEXT STAGE OF MICROWAVE, CONVECTION, BROWN OR COMBI**
   (Segunda etapa finalizada. Presione Inicio o programe la siguiente etapa Microondas, Convección, Dorar o Combinada).
5. Presione el botón **Start (Inicio)** para comenzar a cocinar, o repita los pasos 2 y 3 para programar un tiempo de cocción para una tercera etapa de cocción. Al finalizar, presione el botón **Start (Inicio)**.

SMK9175ST-XAA-03482J-02_MES.indd 48 2009-09-04 7:10:49

guía de recipientes y utensilios de cocina

Al cocinar alimentos en el horno de microondas, las microondas deben ser capaces de penetrar en los alimentos sin que sean reflejadas o absorbidas por el recipiente. Es importante escoger los recipientes correctos, por lo tanto, busque recipientes que sean aptos para microondas.
La siguiente tabla enumera diversos tipos de recipientes e indica si pueden utilizarse en un horno de microondas y cómo.

USO RECOMENDADO DE LOS UTENSILIOS DE COCINA

- **Boles y recipientes de vidrio y vidrio-cerámica**: úselos para calentar o cocinar.
- **Envoltorio de plástico para microondas:** úselo para cubrir. Deje una pequeña abertura para que salga algo de vapor y evite colocarlo directamente sobre los alimentos.
- **Papel de cera:** úselo como tapa para evitar salpicaduras.
- **Toallas y servilletas de papel:** úselas para tapar y calentar durante períodos breves, absorben el exceso de humedad y evitan las salpicaduras. No utilice toallas de papel reciclado, que pueden contener metal y producir un incendio.
- **Platos y tazas de papel:** úselos para calentar durante períodos breves a baja temperatura. No utilice papel reciclado, que puede contener metal y producir un incendio.
- **Termómetros:** use solamente aquellos marcados “Microwave Safe” (Apto para microondas) y siga todas las indicaciones. Revise los alimentos en varios lugares. Los termómetros convencionales pueden usarse una vez que los alimentos han sido retirados del horno.

USO LIMITADO

- **Papel aluminio:**use tiras angostas de papel de aluminio para evitar la sobrecocción de las áreas expuestas. Usar demasiado papel de aluminio puede dañar su horno, por lo tanto, tenga cuidado.
- **Cerámica, porcelana y cerámica de gres:** úselas si están rotuladas “Microwave Safe” (Apto para microondas). Si no están rotuladas, pruébelas para asegurarse de que pueden usarse de manera segura. Nunca use recipientes con bordes metálicos.
- **Plástico:** úselo solamente si está rotulado “Microwave Safe” (Apto para microondas). Otros plásticos pueden derretirse.
- **Paja, mimbre y madera:** úselos sólo para calentar durante períodos breves, dado que son inflamables.

NO RECOMENDADO

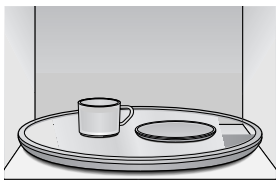
- **Frascos y botellas de vidrio:** el vidrio normal es demasiado delgado para usar en un microondas y puede romperse.
- **Bolsas de papel:** estas constituyen un peligro de incendio, excepto las bolsas de palomitas de maíz que están diseñadas para ser usadas en hornos de microondas.
- **Platos y tazas de Styrofoam:** pueden derretirse y dejar un residuo nocivo en los alimentos.
- **Recipientes de plástico para guardar alimentos y recipientes para alimentos:** los recipientes, por ejemplo los envases de margarina, pueden derretirse en el horno de microondas.

UTENSILIOS DE PRUEBA

Si no está seguro de si un recipiente es apto o no para microondas, puede realizar esta prueba:

1. Llene una taza medidora de vidrio con agua y colóquela dentro del horno, junto al recipiente que desea probar.
2. Presione el botón **One Minute +** (Inicio/1 Min+) una vez para calentarlos durante un minuto en el nivel de potencia Alto.

El agua debe estar caliente y el recipiente que está probando debe estar frío. Si el recipiente está caliente, entonces absorbe la energía de microondas y no es apto para usar en este horno.



SMK9175ST-XAA-03482J-02_MES.indd 49 2009-09-04 7:10:49

guía de cocción

La energía de microondas penetra verdaderamente en los alimentos, atraída y absorbida por el agua, los contenidos de grasa y azúcar. Las microondas provocan que las moléculas de los alimentos se muevan con rapidez. El movimiento veloz de estas moléculas crea fricción y el calor resultante cocina los alimentos.

TÉCNICAS DE COCCIÓN

Revolver

Revuelva alimentos como, por ejemplo, cazuelas y vegetales mientras los cocina para distribuir el calor uniformemente. Los alimentos en la parte exterior del recipiente absorben más energía y se calientan con mayor rapidez, por lo tanto, revuélvalos desde el exterior hasta el centro. El horno se apagará cuando usted abra la puerta para revolver sus alimentos.

Disposición

Disponga los alimentos de forma irregular como, por ejemplo, piezas de pollo o chuletas, con las partes más gruesas y carnosas hacia el exterior del plato giratorio, donde reciben más energía de microondas. Para evitar el exceso de cocción, coloque las partes delgadas o delicadas hacia el centro del plato giratorio.

Proteger

Proteja los alimentos con tiras angostas de papel de aluminio para evitar el exceso de cocción. Las áreas que requieren protección son las alas-puntas de las aves, los extremos de las patas de las aves y las esquinas de recipientes para hornear cuadrados. Use sólo pequeñas cantidades de papel de aluminio. Las cantidades mayores pueden dañar su horno.

Dar vuelta

Dé vuelta los alimentos en la etapa intermedia de la cocción para exponer todas las partes a la energía de microondas. Esto es de especial importancia para productos grandes como, por ejemplo, carnes asadas.

Dejar reposar

Los alimentos cocidos en el microondas acumulan calor interno y continúan cocinándose durante algunos minutos después de que el horno se detiene. Deje que los alimentos reposen para completar la cocción, en especial aquellos alimentos como, por ejemplo, carnes asadas y vegetales enteros. Las carnes asadas necesitan este tiempo para completar la cocción en el centro sin cocinar en exceso las áreas exteriores. Todos los líquidos como, por ejemplo, la sopa o el chocolate caliente, deben agitarse o revolverse cuando finaliza la cocción. Deje que los líquidos reposen un momento antes de servirlos. Cuando calienta alimentos para bebés, revuélvalos bien y controle la temperatura antes de servirlos.

Agregar humedad

La energía de microondas es atraída hacia las moléculas de agua. Los alimentos con un contenido de humedad irregular deben cubrirse o dejarse reposar de modo que el calor se disperse uniformemente. Agregue una pequeña cantidad de agua a los alimentos secos para ayudarlos a cocinarse.

Ventilación

Después de cubrir un recipiente con un envoltorio plástico, ventílelo al destapar un extremo para permitir que se libere el exceso de vapor.

SMK9175ST-XAA-03482J-02_MES.indd 50 2009-09-04 7:10:49

SUGERENCIAS GENERALES PARA COCINAR EN MICROONDAS

- Los alimentos densos como, por ejemplo, papas, demoran más tiempo en calentarse que los alimentos más livianos. Los alimentos con una textura delicada deben calentarse a un nivel de potencia bajo para evitar que se endurezcan.
- El alto y el tipo de recipiente de cocción que utiliza puede afectar el tiempo de cocción. Cuando implemente una receta nueva, use el tiempo de cocción mínimo y controle los alimentos de vez en cuando para evitar el exceso de cocción.
- Los alimentos con una piel no porosa como, por ejemplo, las papas o salchichas, deben pincharse para evitar que exploten.
- No se recomienda freír con aceite o grasa caliente. La grasa y el aceite pueden hervir de repente y causar quemaduras graves.
- Algunos ingredientes se calientan más rápido que otros. Por ejemplo, la jalea dentro de una dona se calentará más que la dona. Recuérdelo para evitar quemaduras.
- No se recomienda el enlatado casero en el horno de microondas porque todas las bacterias nocivas pueden no ser destruidas por el proceso de calentamiento del microondas.
- Si bien las microondas no calientan los recipientes de cocción, el calor de los alimentos suele transferirse a dichos recipientes. Siempre use guantes protectores contra el calor cuando retire alimentos del microondas e indique a los niños que hagan lo mismo.
- No se recomienda hacer caramelo en el microondas, ya que puede calentarse hasta llegar a temperaturas muy altas. Recuerde esto para evitar lesiones.

GUÍA PARA COCINAR HUEVOS EN EL MICROONDAS

- Nunca cocine huevos con cáscara y nunca caliente los huevos duros con la cáscara; pueden explotar.
- Siempre perfore los huevos enteros para evitar que estallen.
- Cocine los huevos hasta que apenas se endurezcan; quedan duros si se pasan.

GUÍA PARA COCINAR VERDURAS EN EL MICROONDAS

- Las verduras deben lavarse antes de cocinarlas. Por lo general, no se necesita agua adicional. Si se cocinan vegetales densos tales como las patatas, zanahorias y frijoles verdes, agregue aproximadamente ¼ taza de agua.
- Las verduras pequeñas (zanahorias rebanadas, arvejas, frijoles, etc.) se cocinan más rápido que las verduras más grandes.
- Las verduras enteras, tales como las papas, calabazas o mazorca, deben acomodarse en círculo en el plato giratorio antes de cocinarlas. Se cocinarán de manera más uniforme si se los da vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción.
- Siempre coloque las verduras como espárragos y brócoli con los extremos de los tallos apuntando hacia el borde del recipiente y las puntas hacia el centro.
- Cuando cocine verduras cortadas, siempre cubra el recipiente con una tapa o envoltorio plástico para microondas con ventilación.
- A las verduras enteras y con cáscara como, por ejemplo, las papas, la calabaza, la berenjena, etc., se les debe pinchar la cáscara en varios puntos antes de cocinarlas para evitar que exploten.
- Para una cocción más pareja, revuelva o reacomode las verduras enteras a la mitad del tiempo de cocción.
- Por lo general, cuanto más densa es la comida, mayor debe ser el tiempo de reposo. (El tiempo de reposo hace referencia al tiempo necesario para que los vegetales y los alimentos densos y grandes terminen de cocinarse una vez que salen del horno). Una papa al horno puede reposar en la mesada durante cinco minutos antes de que se complete la cocción, mientras que una fuente de arvejas puede servirse de inmediato.

SMK9175ST-XAA-03482J-02_MES.indd 51 2009-09-04 7:10:49

limpieza y mantenimiento de su horno de microondas

Mantener limpio su horno de microondas mejora su desempeño, previene reparaciones innecesarias y prolonga su vida útil.

LIMPIEZA DEL EXTERIOR

Lo mejor es limpiar los derrames en la parte externa de su microondas no bien ocurren. Utilice un paño suave y tibio, agua con jabón. Enjuague y seque.

PRECAUCIÓN No permita que el agua llegue a los orificios de ventilación. No utilice nunca productos abrasivos o solventes químicos, como amoníaco o alcohol, ya que pueden dañar el aspecto de su microondas.

ADVERTENCIA Desenchufe el microondas antes de limpiarlo.

Limpieza debajo de su horno de microondas

Limpie periódicamente la grasa y el polvo en la parte inferior de su microondas utilizando una solución de agua tibia y detergente.

Limpieza del panel de control

Límpielo con un paño húmedo y séquelo bien. No utilice productos de limpieza en aerosol, grandes cantidades de agua y jabón ni objetos abrasivos o puntiagudos sobre el panel ya que puede dañarse fácilmente.

Limpieza de la puerta y las trabas de la misma

Siempre asegúrese de que las trabas de la puerta estén limpias y de que la puerta se cierre adecuadamente. Tenga especial cuidado al limpiar las trabas de la puerta para asegurarse de que no se acumulen partículas que impidan que la puerta se cierre correctamente. Lave la puerta de vidrio con un detergente muy suave y agua. Asegúrese de utilizar un paño suave para evitar rayarla.

Si se acumula vapor dentro o fuera de la puerta del horno, límpielo con un paño suave. Se puede acumular vapor cuando el horno funciona con mucha humedad y esto no indica una fuga del microondas de ninguna manera.

LIMPIEZA DEL INTERIOR

PRECAUCIÓN Asegúrese de que el horno de microondas se haya enfriado antes de limpiarlo para evitar lesiones.

PRECAUCIÓN Retire la charola de vidrio del horno cuando limpie tanto el horno, como la charola. Para evitar que la charola se rompa, sosténgala con cuidado y no la coloque debajo del agua inmediatamente después de cocinar. Lave la charola con cuidado en agua jabonosa tibia o el en lavavajillas.

ADVERTENCIA Desenchufe el microondas antes de limpiarlo.

Limpie las superficies del interior (cavidad del horno) de su horno de microondas periódicamente para quitar cualquier salpicadura o mancha. Para quitar trozos de comida endurecidos y eliminar olores, coloque 2 tazas de agua (agregue jugo de limón para obtener una mayor frescura) en un vaso medidor de cuatro tazas (¿por qué un vaso medidor de 4 tazas?) a potencia Alta durante 5 minutos o hasta que hiervan. Deje reposar en el horno durante uno o dos minutos.

LIMPIEZA DEL ANILLO Y EL PLATO GIRATORIO.

Limpie los anillos giratorios periódicamente y lave el plato giratorio tanto como sea necesario. El plato giratorio puede lavarse perfectamente en el lavavajillas.

SMK9175ST-XAA-03482J-02_MES.indd 52 2009-09-04 7:10:50

Limpieza y mantenimiento de su horno de microondas

ALMACENAMIENTO Y REPARACIÓN DE SU HORNO DE MICROONDAS

Si debe guardar su horno de microondas durante un período corto o prolongado, escoja un lugar seco y sin polvo. El polvo y la humedad pueden afectar el funcionamiento de las piezas del microondas.

ADVERTENCIA No repare, reemplace ni realice el mantenimiento de ninguna pieza de su microondas sin asistencia profesional. Llame únicamente a un técnico calificado para realizar reparaciones. Si el horno presenta fallas y requiere servicio técnico, o si tiene dudas sobre su funcionamiento, desenchufe el horno del tomacorriente y comuníquese con su centro de servicio técnico más cercano.

No utilice el horno si el microondas está dañado, en especial cuando la puerta o las trabas de la puerta se encuentran dañadas. Podría tratarse de una bisagra rota, una traba desgastada o de una cubierta deformada/doblada.

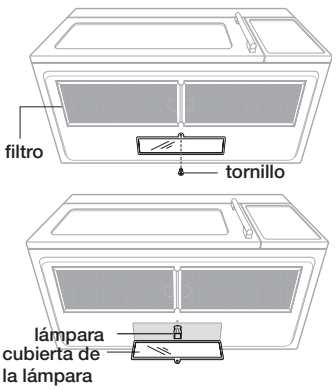
No retire el horno de su cubierta.

Este horno de microondas es únicamente para uso doméstico y no ha sido diseñado para un uso comercial.

REEMPLAZAR LA LUZ DE LA CUBIERTA/LUZ DE NOCHE

ADVERTENCIA Al reemplazar la luz de la cubierta/luz de noche, asegúrese de usar guantes para evitar lesiones por el calor del foco.

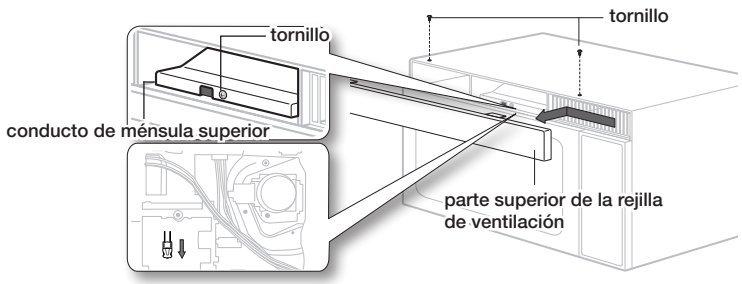
1. Desenchufe el horno o corte la electricidad de la fuente de alimentación principal.
2. Retire la cubierta de la lámpara y el tornillo.
3. Reemplace la bombilla por una lámpara halógena de 20 watts.
4. Vuelva a colocar la cubierta de la lámpara y el tornillo.
5. Vuelva a encender la electricidad en la fuente de alimentación principal.



REEMPLAZAR LA LUZ DEL HORNO

ADVERTENCIA Al reemplazar la luz del horno, asegúrese de usar guantes para evitar lesiones por el calor del foco.

1. Desenchufe el horno o corte la electricidad de la fuente de alimentación principal.
2. Retire los dos tornillos que sostienen la parte superior de la rejilla de ventilación en su lugar.
3. Luego, retire la parte superior de la rejilla de ventilación.
4. Quite el tornillo para quitar el conducto de la ménsula superior.
5. Reemplace la bombilla por una lámpara halógena de 20 watts.
6. Vuelva a armar a la inversa.



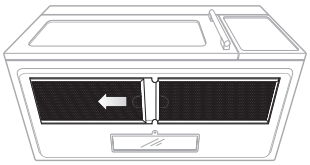
SMK9175ST-XAA-03482J-02_MES.indd 53 2009-09-04 7:10:52

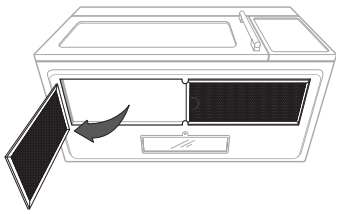
LIMPIEZA DE LOS FILTROS DE GRASA

Su horno de microondas cuenta con dos filtros de grasa metálicos reutilizables. Los filtros de grasa deben retirarse y limpiarse al menos una vez por mes, o cuando sea necesario.

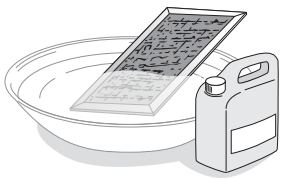
ADVERTENCIA Para evitar el riesgo de lesiones personales o de daños materiales, no encienda la campana del horno sin los filtros en su lugar.

1. Para retirar el filtro, deslícelo hacia la izquierda (o derecha) usando la lengüeta.





2. Remoje el filtro de grasa en agua caliente con un detergente suave. Enjuáguelo bien y sacúdalo hasta que se seque. Al cepillar el filtro ligeramente, podrá quitar la suciedad incrustada.



ADVERTENCIA No utilice amoníaco ni coloque el filtro de grasa dentro del horno de microondas. El aluminio se oscurecerá.

3. Para colocar nuevamente el filtro en su posición, deslícelo en la ranura del marco sobre la izquierda (o derecha), luego empújelo hacia arriba y hacia la derecha (o izquierda) para trabarlo.

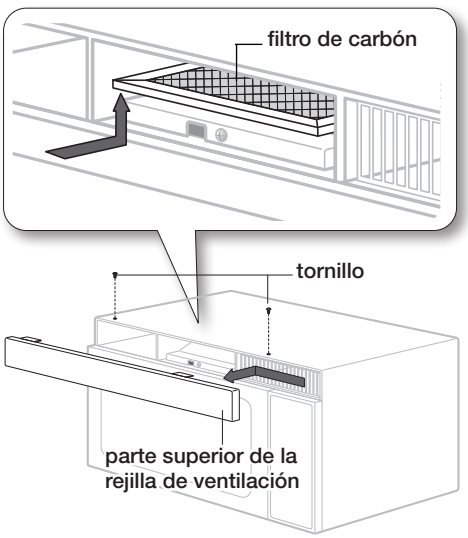
SMK9175ST-XAA-03482J-02_MES.indd 54 2009-09-04 7:10:54

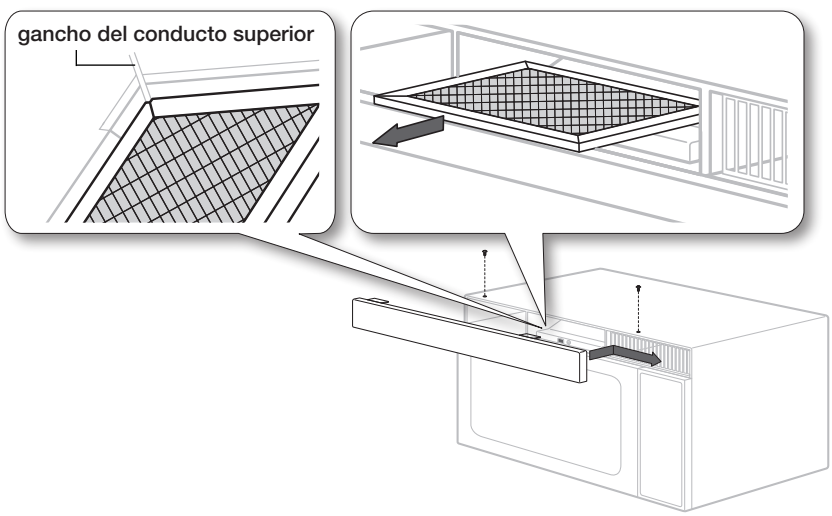
Limpieza y mantenimiento de su horno de microondas

REEMPLAZO DEL FILTRO DE CARBÓN

Si su horno no cuenta con ventilación hacia el exterior, el filtro de carbón debe reemplazarse cuando esté notablemente sucio o descolorido (cada 6 a 12 meses, y más seguido si es necesario). El filtro de carbón no puede limpiarse. Para solicitar un nuevo filtro de carbón, comuníquese con el Departamento de piezas del Centro de servicio técnico autorizado o distribuidor Samsung más cercano.
(Filtro de carbón pieza no.: DE63-00367D).

1. Desenchufe el horno o corte la electricidad de la fuente de alimentación principal.
2. Retire los dos tornillos de la parte superior de la rejilla de ventilación.
3. Para retirar la parte superior de la rejilla de ventilación, siga el procedimiento como se indica en la fig.
4. 1) Empuje el filtro de carbón y levántelo
   2) Hale el filtro de carbón hacia afuera.
5. El armado se realiza en el orden inverso del desarmado (debe armarse el gancho del conducto superior).





SMK9175ST-XAA-03482J-02_MES.indd 55 2009-09-04 7:10:55

solución de problemas

VERIFIQUE ESTOS PUNTOS SI EL HORNO DE MICROONDAS

PROBLEMA	SOLUCIÓN
La pantalla y/o el horno no funciona.	Asegúrese de que el enchufe esté conectado adecuadamente a un tomacorriente con conexión a tierra. Si el tomacorriente está controlado por un interruptor de pared, asegúrese de que el interruptor de pared esté encendido. Retire el enchufe del tomacorriente, espere diez segundos y vuelva a enchufarlo. Reinicie el disyuntor o reemplace cualquier fusible quemado. Enchufe un electrodoméstico distinto en ese tomacorriente. Si el otro aparato no funciona, llame a un electricista calificado para que repare el tomacorriente de la pared. Enchufe el horno en un tomacorriente diferente.
La pantalla funciona, pero el horno no se enciende.	Asegúrese de que la puerta esté bien cerrada. Verifique si algún material del envoltorio o cualquier otro elemento está trabado en el cierre de la puerta. Verifique si la puerta está dañada. Presione Cancelar dos veces e ingrese todas las instrucciones de cocción nuevamente.
¿El horno se apaga antes de que transcurra el tiempo programado?	Si hubo un corte de electricidad, el indicador de tiempo mostrará: *88:88*. Si no se produjo ningún corte de energía, retire el enchufe del tomacorriente, espere diez segundos y vuelva a enchufarlo. Vuelva a configurar el reloj y cualquier instrucción de cocción. Reinicie el disyuntor o reemplace cualquier fusible quemado.
Cocina los alimentos muy lentamente.	Asegúrese de que el horno tenga su propio circuito de 20 A. Poner en funcionamiento otro electrodoméstico en el mismo circuito puede causar una caída de tensión. Si es necesario, enchufe el horno en su propio circuito.
Presenta chispas o arco eléctrico.	Retire cualquier utensilio metálico, artículos de cocina o cierres de metal. Si usa papel de aluminio, utilice sólo tiras pequeñas y deje al menos una pulgada entre el papel de aluminio y las paredes internas del horno.
El plato giratorio hace ruido o se atora.	Limpie el plato giratorio, el anillo giratorio y el piso del horno. Asegúrese de que el plato y el anillo giratorio estén colocados correctamente.
Provoca interferencias con la televisión o la radio.	Esto es similar a la interferencia causada por otros artefactos pequeños, como, por ejemplo, los secadores de cabello. Aleje más su microondas (o electrodoméstico) de otros aparatos, como su TV o radio.

SMK9175ST-XAA-03482J-02_MES.indd 56 2009-09-04 7:10:55

apéndice

ESPECIFICACIONES

NÚMERO DE MODELO	SMK9175ST
Cavidad del horno	1.7 pies cúbicos
Controles	10 niveles de potencia e incluye descongelamiento
Temporizador	99 minutos, 99 segundos
Fuente de alimentación	120 VCA, 60 Hz
Consumo de potencia	1650 watts el microondas / 1600 watts la hornalla
Salida de potencia del microondas	950 Vatios
Luz de la cubierta	Lámpara halógena de 20 watts
Luz del horno	Lámpara halógena de 20 watts
Dimensiones de la cavidad del horno	20"(Ancho) X 9 $^{7}/_{8}$"(Alto) X 14 $^{7}/_{32}$"(Profundidad)
Dimensiones externas	29 $^{7}/_{8}$"(Ancho) X 16 $^{15}/_{16}$"(Alto) X 15 $^{7}/_{16}$"(Profundidad)
Dimensiones para el envío	33 $^{3}/_{8}$"(Ancho) X 19 $^{7}/_{16}$"(Alto) X 20 $^{3}/_{16}$"(Profundidad)
Peso neto/envío	79.5 / 86.1 lbs

SMK9175ST-XAA-03482J-02_MES.indd 57 2009-09-04 7:10:55

garantía

INFORMACIÓN SOBRE GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO

Para ayudarnos a brindarle un mejor servicio, complete la tarjeta de registro adjunta y envíela por correo a la brevedad. Si no recibió la tarjeta de registro, puede comunicarse con Samsung Electronics, Inc., al
1-800-SAMSUNG (726-7864) o registrarse en línea en www.samsung.com/global/register.
Cuando se comunique con Samsung, indique el modelo específico y el número de serie que, por lo general, se encuentra en la parte posterior o inferior del producto. Registre los números a continuación, junto con el resto de la información solicitada. Conserve esta información en un lugar seguro como un registro permanente de su compra para ayudarlo en la identificación, en caso de robo o pérdida y una copia de su recibo como prueba de compra, en caso de que sea necesario usar el servicio de garantía.

NÚMERO DE MODELO _____

NÚMERO DE SERIE _____

FECHA DE COMPRA _____

ADQUIRIDO EN _____

El servicio de garantía solo puede ser prestado por un Centro de Servicio Técnico Autorizado de Samsung. Si requiere un servicio técnico de garantía, proporcione la información antes detallada con una copia de su recibo al Centro de Servicio Técnico Autorizado de Samsung.
Para recibir asistencia del servicio técnico y averiguar la ubicación de los centros de servicio técnico más cercanos, llame al **1-800- SAMSUNG (7267864)**.

SMK9175ST-XAA-03482J-02_MES.indd 58 2009-09-04 7:10:56

garantía

HORNO DE MICROONDAS SAMSUNG PARA INSTALAR SOBRE LA COCINA

Garantía limitada al comprador original

El presente producto de la marca SAMSUNG, tal como lo provee y distribuye Samsung Electronics America, Inc. (SAMSUNG) y lo entrega como nuevo, en su embalaje de cartón original al comprador o consumidor original, está garantizado por SAMSUNG contra defectos de fabricación de los materiales y la mano de obra durante el período limitado de la garantía de:

UN (1) AÑO PARA LAS PIEZAS Y LA MANO DE OBRA, DIEZ (10) AÑOS PARA LAS PIEZAS DE LA GARANTÍA DEL MAGNETRÓN

La presente garantía limitada comienza en la fecha original de compra y es válida únicamente para productos comprados y usados en los Estados Unidos. Para recibir el servicio técnico de la garantía, el comprador debe comunicarse con SAMSUNG con el fin de que se determine el problema y los procedimientos del servicio. El servicio técnico de la garantía sólo puede ser prestado por un centro de servicio técnico autorizado de SAMSUNG. Se debe presentar la factura de compra original como prueba de compra a SAMSUNG o al servicio técnico autorizado de SAMSUNG.

SAMSUNG reparará el producto o lo reemplazará si no puede repararlo, a discreción y sin cargo tal como se establece en la presente garantía, con piezas o productos nuevos o reacondicionados si se comprueba que es defectuoso durante el período limitado de la garantía especificado anteriormente. Todas las piezas y los productos reemplazados pasan a ser propiedad de SAMSUNG y deben ser devueltos a SAMSUNG. Las piezas y los productos reemplazados asumen la garantía original que resta, o noventa (90) días, el período que sea el más prolongado.

Se brindarán servicios a domicilio durante el período de garantía de mano de obra sujeto a la disponibilidad dentro de los Estados Unidos contiguos. El servicio a domicilio no está disponible en todas las zonas. Para recibir servicio a domicilio, el producto debe estar despejado y accesible para el personal de servicio técnico. Si durante el servicio a domicilio, no puede completarse la reparación, puede ser necesario retirar, reparar y devolver el producto. En caso de que el servicio a domicilio no esté disponible, SAMSUNG podrá elegir, a nuestra discreción, proveer el transporte que escojamos de un centro de servicio SAMSUNG autorizado. De lo contrario, el transporte hacia y desde el Centro de Servicio Técnico SAMSUNG autorizado es responsabilidad del comprador.

La presente garantía limitada cubre defectos de fabricación de los materiales y la mano de obra encontrados durante el uso normal y doméstico de este producto y no será válida para lo siguiente, sin limitarse a ello: daños que ocurran durante el envío; entrega e instalación; aplicaciones y usos para los cuales el presente producto no fue destinado; producto o números de serie alterados; daño cosmético o acabado exterior; accidentes, abuso, descuido, incendio, inundación, caída de rayos, u otros casos fortuitos o de fuerza mayor; uso de productos, equipo, sistemas, utilidades, servicios, piezas, suministros, accesorios, aplicaciones, instalaciones, reparaciones, cableado externo o conectores no provistos ni autorizados por SAMSUNG que dañen este producto o que acarreen problemas en el servicio; voltaje de la línea eléctrica incorrecto, fluctuaciones y sobretensión; ajustes del cliente e incumplimiento de lo establecido en el manual de instrucciones, instrucciones de limpieza, mantenimiento y ambientales que están cubiertas y recomendadas en el manual de instrucciones; problemas causados por plagas; recalentamiento o exceso de cocción causado por el usuario; charola de vidrio o plato giratorio; menor potencia del magnetrón relacionada con el envejecimiento normal. SAMSUNG no garantiza el funcionamiento ininterrumpido o sin errores del producto.

NO EXISTEN GARANTÍAS EXPRESAS, SALVO AQUELLAS ENUMERADAS Y DESCRITAS ANTERIORMENTE, Y NINGUNA GARANTÍA YA SEA EXPRESA O TÁCITA, INCLUIDA, AUNQUE NO EN CARÁCTER TAXATIVO, TODA GARANTÍA TÁCITA DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN PROPÓSITO ESPECIAL, SE APLICARÁ DESPUÉS DE LOS PERÍODOS DE GARANTÍA ESTABLECIDOS MÁS ARRIBA, Y NINGUNA OTRA GARANTÍA EXPRESA O GARANTÍA OTORGADA POR PERSONA, COMPAÑÍA O CORPORACIÓN ALGUNA CON RESPECTO AL PRESENTE PRODUCTO REVESTIRÁ CARÁCTER VINCULANTE PARA SAMSUNG. SAMSUNG NO SERÁ RESPONSABLE POR PÉRDIDA DE INGRESOS O LUCRO CESANTE, IMPOSIBILIDAD DE GENERAR AHORROS U OBTENER OTROS BENEFICIOS, O CUALQUIER DAÑO DERIVADO DE CIRCUNSTANCIAS ESPECIALES, DAÑO IMPREVISTO O DERIVADO CAUSADO POR EL USO, USO INCORRECTO, O INCAPACIDAD PARA USAR EL PRESENTE PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DE LA TEORÍA LEGAL EN QUE SE FUNDE EL RECLAMO Y AUN CUANDO SE LE HAYA NOTIFICADO A SAMSUNG DE LA POSIBILIDAD DE TALES DAÑOS. NINGÚN RESARCIMIENTO DE NINGUNA ÍNDOLE CONTRA SAMSUNG SUPERARÁ EL MONTO DEL PRECIO DE COMPRA DEL PRODUCTO VENDIDO POR SAMSUNG Y CAUSANTE DEL PRESUNTO DAÑO. SIN LIMITAR LO PRECEDENTE, EL COMPRADOR ASUME TODO EL RIESGO Y LA RESPONSABILIDAD POR PÉRDIDA, DAÑO O LESIÓN AL COMPRADOR Y A LOS BIENES DEL COMPRADOR Y A TERCEROS Y A SUS BIENES DERIVADOS DEL USO, USO INCORRECTO O INCAPACIDAD PARA USAR EL PRESENTE PRODUCTO VENDIDO POR SAMSUNG, QUE NO HAYA SIDO OCASIONADO DIRECTAMENTE POR NEGLIGENCIA DE SAMSUNG. LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA NO SE EXTENDERÁ A NINGUNA PERSONA DISTINTA DEL COMPRADOR ORIGINAL DEL PRESENTE PRODUCTO, ES INTRANSFERIBLE Y ESTABLECE SU EXCLUSIVA REPARACIÓN.

Algunos Estados no permiten limitaciones en cuanto al plazo de una garantía implícita, o la exclusión o limitación de daños imprevistos o derivados, por lo tanto las limitaciones o exclusiones antedichas pueden no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y además puede tener otros derechos que varían según el Estado en el que se encuentre.

Para recibir el servicio técnico de garantía, comuníquese con SAMSUNG a:

1-800-SAMSUNG (7267864) y en www.samsung.com

SMK9175ST-XAA-03482J-02_MES.indd 59 2009-09-04 7:10:56

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
CANADA	1-800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ca
MEXICO	01-800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/mx
U.S.A	1-800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/us

No. de código: DE68-03482J-02